

料理長
おすすめ



取えて銘柄に拘らず
日々より良い和牛を厳選しております。
和牛をこよなく愛する方々に
食して頂きたい逸品です。

和牛カルビ温麺と 和牛カルビ丼

サラダ・デザート

食事付プラス 1,280円



玉藻前とは妖狐の化身です。
特大の厚揚げをのせたきつねそばですので
料理長が遊び心で名付けました。

因みに玉藻前が形を変えて
那須の殺生石になったとの伝説があります。
タンパク質が豊富で疲労回復が期待できますので
ゴルフのランチには最適なメニューです。

たま もの まえ

玉藻前そばと 和牛のしぐれ飯

季節の小鉢・薬味

食事付プラス 440円

排骨とは豚のあばら肉に卵と小麦粉の衣を
つけ油で揚げた中華の肉料理です。
一般的な排骨麺のスープは醤油ベースですが
あえて塩ベースのスープと致しました。
あっさりとしながらのkok深いスープは
ボリュームのある排骨を引き立てつつも負けない旨味で
最後まで飽きることなく楽しむ事ができます。

パイ クー メン ショウ ロン ボウ

排骨麺と小籠包の 中華御膳

高菜・薬味

食事付プラス 440円



ご飯の大盛り プラス 160円

ご飯のお代わり プラス 330円

ミニサラダ プラス 280円