

新



夏のゴルフが楽しくなるよう
料理長が素材を厳選し、
採算度外視の逸品を考案致しました。
一皿一皿魅惑の料理は
夏に咲き誇る向日葵の様です。

青夏 ひまわり 向日葵御膳

和牛ステーキ・ピラフ・スープ
季節の小皿6種・デザート

食事付プラス 660円

ピラフ大盛り
プラス 330円

厳しい目利きの

まぐろ専門の仲買人が厳選しております。

まぐろづくし丼

味噌汁・季節の小鉢・香の物

食事付プラス 660円



新



言わずと知れた幻のブランド豚『岩中豚』を
冷しゃぶに致しました。にら蕎麦は栃木県の名物です。
にらには豊富なβカロテン、ビタミンE、
アリシンが含まれており、アンチエイジング、
美肌づくり、疲労回復効果的と言われております。
特性辣油を入れますと更に食が進みます。

岩中豚の冷しゃぶと スタミナにら蕎麦

梅ひじきご飯・季節の小鉢・麻辣油

食事付プラス 550円

そば麺大盛り
プラス 250円寿宝卵(生卵)
プラス 150円

※季節の小鉢・本日のスープ・香の物は仕入れの状況により写真と変更となる事がございます。

※食事込みの場合は注文しない場合でも返金は致しません。※金額は全て税込表記となっております。※写真はイメージです。

文章・画像等の内容の無断転載及び複製等の行為はご遠慮ください

新



こだわり抜いた喉越しの良い細麺と厳選した具材と特性のタレ。
日本の夏の風物詩になりつつあるこだわりの冷やし中華をご賞味ください。
ちなみに冷やし中華の発祥は日本で仙台と言われております。

本格冷やし中華

春巻・冷菜

食事付プラス 440円

麺の大盛り
プラス 250円

ミニチャーハン
プラス 110円

じっくりと丁寧に炊き上げた黄金スープ。
スープの為に作られたこだわりの特製麺。
総料理長がフレンチで培ったキャリアを込めた渾身の一杯です。

佐野チャーシューメン

ミニ炒飯

食事付プラス 330円

麺の大盛り
プラス 250円

味付玉子
プラス 150円

チャーハン大盛り
プラス 330円



佐野
名物

ヒレカツカレー

サラダ・福神漬け

食事付プラス 550円

温泉玉子
プラス 150円

ヒレカツ1枚プラス
プラス 220円



きのこ入りポークカレー
サラダ・福神漬け

温泉玉子
プラス 150円

食事付プラス 0円



町中華チャーハン
本日のスープ

チャーハン大盛り
プラス 330円

食事付プラス 0円



醤油
ラーメン

麺の大盛り
プラス 250円

ミニチャーハン
プラス 110円

食事付プラス 0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

文章・画像等の内容の無断転載及び複製等の行為はご遠慮ください