

新



中華料理出身の料理長が本格四川の味を再現致しました。中華山椒の痺れと唐辛子の辛味は脳に直撃するような刺激です。辛いもの好きの為に作った麻婆豆腐は他のゴルフ場では食べる事の出来ない尖った逸品です。

## 炎の鉄鍋麻婆豆腐

ご飯・本日のスープ  
青ザーサイ・杏仁豆腐

食事付プラス 440円

シビ辛増し  
プラス 110円

シビ辛MAX  
プラス 330円

幻のブランド豚『岩中豚』を本格中華スパイスで香り豊かに揚げました。炒飯・醤油拉麺は排骨を邪魔する事なく引き立てる味付けにしております。食欲の秋にボリュームのある本格中華をご堪能下さい。

## 排骨炒飯と 端麗醤油拉麺

青ザーサイ・杏仁豆腐

食事付プラス 550円

チャーハン大盛り  
プラス 330円

麺大盛り  
プラス 250円



新

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



※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

鴨肉に合う蕎麦を選び抜きました。  
海老天は軽やかな食感になるよう揚げております。  
鴨肉は蕎麦と絡むようにあえて手間をかけて刻んでおります。

## 鴨せいろと海老天丼

香の物・黒七味

食事付プラス 550円

海老天1本追加  
プラス 330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・ザーサイ

食事付プラス 440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