

当店で使用している米は、全て国産です。本掲示物は農林水産省の指導により米トレーサビリティ制度に基づくものです。 食物アレルギーをお持ちのお客様へ 特定の食べ物にアレルギーのあるお客様はお気軽に係りの者にお尋ねください。

We use 100% Japanese grown rice/This menu is based on the rice traceability system under the guidance of the Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries. For customers with food allergies/If you have any specific food allergies, please feel free to contact our staff.

当ゴルフ場では右記の お客様への酒類のご提供を ●お車でお越しの方 お断りしております。

●20歳未満の方

●ゴルフカートを運転される方

Alcoholic beverages will not be served to the following guests at this golf course: Guests under 20 years old Guests who have driven to the course Guests who will be operating a golf cart



生しらすと釜揚げしらす 桜海老の2色丼と ミニとろろそば

The Two-Color Bowl with
Fresh Shirasu & Boiled Shirasu and
Sakura Shrimp,
Served with a Mini Tororo Soba

1,810円(稅込)
1,810yen(tax-included price)

ねぎ塩牛タン膳 スペイン産牛タン肉使用 ご飯・味噌汁

Beef tongue with salt and green onions
Japanese-style set menu meal
Made with Spanish beef tongue
With rice and miso soup

2,390円(税込) 2,390yen(tax-included price)



- *ご飯おかわりプラス200円(税込)
- *Another rice. plus 200 yen



当店で使用している米は、全て国産です。本掲示物は農林水産省の指導により米トレーサビリティ制度に基づくものです。 食物アレルギーをお持ちのお客様へ 特定の食べ物にアレルギーのあるお客様はお気軽に係りの者にお尋ねください。

We use 100% Japanese grown rice/This menu is based on the rice traceability system under the guidance of the Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries. For customers with food alleroise/If you have any specific food alleroise/If here to contact our staff.

当ゴルフ場では右記のお客様への酒類のご提供をお断りしております。 ●20歳未満の方 ●お車でお越しの方 ●ゴルフカートを運転される方



浅利とあおさの温蕎麦

海老 めごち 菜の花の天婦羅 そぼろと炒り玉子の2色重

Hot Soba Noodles with Clams and Aosa Seaweed

Tempura of Shrimp,Megochi (Flathead Fish), and Nanohana (Rapeseed Blossoms), served with a Two-Colored Rice Box of Minced Chicken and Scrambled Egg"

1,910円(税込)

1,910yen(tax-included price)



葱チャーシューの 味噌ラーメン

西山製麺生麺使用・春巻き

Miso Ramen with Green Onion and Chashu Pork. Made with Nishiyama Seimen Fresh Noodle, Spring Roll

1,710円(税込)

1,710yen(tax-included price)





麺類とご一緒に いかがですか?

How about rice with noodles?



Negitoro bowl(mini-sized) plus 490 yen



Beef tendon bowl(mini-sized) plus 490 yen



Curry(mini-sized)

当店で使用している米は、全て国産です。本掲示物は農林水産省の指導により米トレーサビリティ制度に基づくものです。 食物アレルギーをお持ちのお客様へ 特定の食べ物にアレルギーのあるお客様はお気軽に係りの者にお尋ねください。

We use 100% Japanese grown rice/This menu is based on the rice traceability system under the guidance of the Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries. For customers with food allergies/If you have any specific food allergies, please feel free to contact our staff.



浅利と桜海老の グリンピース ジェノバ風パスタと サラダパイサンド

Clam and Sakura Shrimp Green Pea Genovese-Style Pasta with Salad Pie Sandwich

2,010円(稅込) 2,010yen(tax-included price)



テリヤキチキンサンド スープ・デザート

Teriyaki Chicken Sandwich Soup. Dessert

1,320円(稅込) 1,320yen(tax-included price)





当店で使用している米は、全て国産です。本掲示物は農林水産省の指導により米トレーサビリティ制度に基づくものです。 食物アレルギーをお持ちのお客様へ 特定の食べ物にアレルギーのあるお客様はお気軽に係りの者にお尋ねください。

We use 100% Japanese grown rice./This menu is based on the rice traceability system under the guidance of the Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries. For customers with food allergies./If you have any specific food allergies, please feel free to contact our staff.



国産豚 ロースとんかつ膳 ご飯・味噌汁

Pork loin cutlet set [Japanese-style] (Japanese Pork)
With rice and miso soup

1,810円(稅込)
1,810yen(tax-included price)



*ご<mark>飯おかわり</mark>プラス200円(税込) *Another rice. plus 200 yen

国産豚のカツカレー(スパイシーカレー)

スープ

Japanese pork curry (spicy curry) with soup

1,910円(稅込) 1,910yen(tax-included price)



当店で使用している米は、全て国産です。本掲示物は農林水産省の指導により米トレーサビリティ制度に基づくものです。 食物アレルギーをお持ちのお客様へ 特定の食べ物にアレルギーのあるお客様はお気軽に係りの者にお尋ねください。

We use 100% Japanese grown rice/This menu is based on the rice traceability system under the guidance of the Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries. For customers with food allergies/If you have any specific food allergies, please feel free to contact our staff.



カラスガレイのソテー 干し海老ソース

スープ・パン

Sautéed Flathead Sole wit Dried Shrimp Sauce with soup, bread

1,320円(稅込)
1,320yen(tax-included price)

スパイシー ビーフカレー ^{スープ}

spicy beef curry with soup

1,320円(稅込)
1,320yen(tax-included price)



当店で使用している米は、全て国産です。本掲示物は農林水産省の指導により米トレーサビリティ制度に基づくものです。 食物アレルギーをお持ちのお客様へ 特定の食べ物にアレルギーのあるお客様はお気軽に係りの者にお尋ねください。

We use 100% Japanese grown rice./This menu is based on the rice traceability system under the guidance of the Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries. For customers with food allergies./If you have any specific food allergies, please feel free to contact our staff.



肉 逸 品 meat

鶏ハラミの炭火焼き

1

0 0 円

(税込)

Beef tongue with salt and green onions Made with Spanish beef tongue 1,980yen(Tax included)

Charcoal-grilled chicken skirt steak 1,100yen (Tax included)

イカの漁師漬け

海 鮮 逸 品 Seafood

光の唐揚げ

Squid Okizuke

1,100yen(Tax included)

Fried Mehikari 990yen (Tax included)

食事付のお客様がこちらの商品を単品でのご注文の場合、一品のみとなりますので予めご了承くださいませ。

If customers with meals order this product separately, As it becomes only one article Please note in advance.





おつまみメニュー

Bar snacks menu

食事付のお客様がこちらの商品を 単品でのご注文の場合、一品のみとなりますので 予めご了承くださいませ。

If customers with meals order this product separately, As it becomes only one article Please note in advance.











オニオンスライス

690円(税込)

Onion slices 690yen(tax-included price)



イカの塩辛 590円(税込)

Salted squid 590yen (tax-included price)



キムチ 590円(税込)

Kimchi

590yen (tax-included price)

ドリンクメニュー

Drink menu

※ビジター様のボトルキープのサービスは行っておりません。予めご了承ください。 We do not offer a bottle keeping service for visitors. Please note in advance.

焼酎・サワー各種〈Shochu·sour〉 生ビール〈Beer〉



一番札	麦焼酎	760円(税込)	アサヒスーパードライ(小)	730円(税込)
ICHIBANFUDA	barley shochu		Asahi Super Dry (Small)	

海童 芋焼酎 アサヒスーパードライ(中) 940円(税込) 760円(税込)

アサヒスーパードライ(大) 1,250円(稅込) レモンサワー 760円(税込) Asahi Super Dry (Large) Lemon sour

ウーロンハイ 760円(税込) Shochu and Oolong Tea

Sake 1 go (Warm sake · Hot sake)

瓶ビール (Bottled beer) グレープフルーツハイ 760円(税込) Shochu and grapefruit

各 大ジョッキ 1,100円(税込) アサヒスーパードライ 940円(税込) Shochu and grapefruit

アサヒドライゼロ DRY ZERO 590円(税込)

日本酒〈Sake〉 Asahi Super Dry Zero

**Non-alcoholic beer

日本酒1合(常温·熱燗) 710円(稅込)

ウイスキー〈Whisky〉 1,210円(税込) 冷酒(300ml)

Sake 1 go (300ml) ブラックニッカ〈BLACK NIKKA WHISKY〉

ウイスキー(シングル) 710円(稅込) Whisky (Single)

ワイン〈Wine〉 ウイスキー(ダブル) 1,100円(稅込) Whisky (Double)

グラスワイン(赤・白) 790円(税込) ハイボール 770円(税込) Whisky and soda

ボトルワイン(赤・白) 3,190円(稅込) ハイボール(大) 1,150円(稅込) Bottle wine (Red·White) Whisky and soda

ランチタイム期間限定 250円総

[Lunch only] All you can drink menu(soft drinks only)250yen(tax-included price) *Drinks will be self-service



ご提供はセルフサービスとなります

当ゴルフ場では下記のお客様への酒類のご提供をお断りしております。

●20歳未満の方 ●お車でお越しの方 ●ゴルフカートを運転される方

おつまみメニュー

























ドリンクメニュ

※ビジター様のボトルキープのサービスは 行っておりません。予めご了承ください。

焼酎・サワー各種

一番札 麦焼酎	760円(税込)
海童 芋焼酎	760円(税込)
レモンサワー	760円(税込)
ウーロンハイ	760円(税込)
グレープフルーツハイ	760円(税込)
各 大ジョッキ	1,100円(税込)

生ビール

アサヒスーパードライ(小)	730 円(税込)
アサヒスーパードライ(中)	940 円(税込)
アサヒスーパードライ(大)	1,250 円(税込)

日本酒

日本酒 1 合(常温・熱燗)	710円(税込)
冷酒(300ml)	1,210円(税込)

アサヒスーパードライ

アサヒスーパードライ	940 円(税込)
アサヒドライゼロ ※ノンアルコールビール	590 円(税込)

瓶ビール

ワイン

グラスワイン(赤・白)	790 円(税込)
ボトルワイン(赤・白)	3,190 円(税込)

ウイスキー ブラックニッカ

ウイスキー(シングル)	710円(税込)
ウイスキー(ダブル)	1,100円(税込)
ハイボール	770 円(税込)
ハイボール(大)	1 150 円(税込)

ランチタイム期間限定 250円 総シ





●20歳未満の方 ●お車でお越しの方 ●ゴルフカートを運転される方 当ゴルフ場では左記のお客様への酒類のご提供をお断りしております。

食品アレルギーをお持ちのお客様へ/特定の食べ物にアレルギーのあるお客様はお気軽に係の者へお尋ねください。