

Lunch Menu



栃木県産そば粉使用
自家製
じょうわり そば
十割蕎麦の
鴨せいろ(松茸御飯付)
県内産のそば粉を使用。
香りを引き出すために、つなぎなし(そば粉100%)
打ち立てにこだわりました。

香の物・小鉢
1,800円
(税別)



本マグロ丼

マグロの王様クロマグロをシンプルに味わってください。

味噌汁・香の物・小鉢 **1,800円**(税別)



広島県産 牡蠣フライ膳

生産量日本一を誇る広島かき。牡蠣に含まれるグリコーゲンは運動時のパフォーマンス向上に効果があります。

御飯・味噌汁・香の物 **1,700円**(税別)



特製 ビーフカレー

72時間かけてじっくり煮込んだ少し辛めのカレーです。

サラダ **1,400円**(税別)



鹿児島県産 黒豚のカツサンドとナポリタン

懐かしの人気洋食メニューをセットにしました。

スープ・サラダ **1,500円**(税別)

◆麺の大盛りは+200円

当店で使用しているお米は茨城県産米です

Lunch Menu

益子PGAコース定番 特製めんち膳

季節を問わず不動の1番人気、
180gのメンチカツです。

御飯・味噌汁・香の物・小鉢

1,700円
(税別)



若鶏とキノコのフリカッセ

柔らかく煮込んだ若鶏と
茸と生クリームは相性抜群です。

女性限定
デザート付

パン・スープ・サラダ
1,600円
(税別)



海鮮餡かけラーメン

海鮮に加え山の素材もふんだんに使った餡が体を温めます。

棒棒鶏・デザート **1,600円**(税別)



石焼あんかけ炒飯

餡をかけると香ばしい香りと湯気と音が…。
五感で楽しめるメニューです。

棒棒鶏・スープ・デザート **1,600円**(税別)

◆麺の大盛りは+200円

当店で使用しているお米は茨城県産米です