

～ウィンターシーズンも楽しい益子PGAコース～ 1/9～2/28の期間は全日昼食付のお得なプラン!
 ウィンターシーズンのプレーをサポートする
 期間特別メニューをご用意しました



自家製麺 2017年度栃木県産秋そば使用
けんちん蕎麦とにぎり鮭 本鮭・鱈・海老(5貫)
 県内産の秋そばを使った自家製麺と具沢山の野菜のうまみが凝縮されたけんちん汁の組合せは栄養バランスも良好です。



酸辣湯麺 (サンラータンメン)

酸味と辛味のハーモニーが楽しめる女性にも人気の酸辣湯。ホワイトペッパーと自家製ラー油で辛味、香味、旨味を引き出しました。
 搾菜御飯・デザート・春巻



益子PGAコース定番 **特製メンチ膳**

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



ポークカツカレー

程よくサシが入り柔らかな肉質の国産豚ロースを使用したカツカレーは万人に人気のメニューです。
 サラダ



十六穀米のあんかけ蟹ドリアと海老かつサンド

十六穀米でヘルシーに仕上げたドリアとタルタルソースを使った海老かつサンドを組合せたライトなメニューです。
 スープ・デザート

当店で使用しているお米は茨城県産米です * 麺の大盛りは+200円(税別)

牛フィレのタリアータ トリュフの香り
 (バルサミコソース)

豪州産の牛フィレ肉に濃厚なトリュフを合わせ、バルサミコソースでさっぱりと仕上げました。

ライス・スープ・サラダ・デザート



サラダ仕立ての海鮮グリル
 (バーニャソース)

12種類の野菜に、グリルしたエビ・ホタテ・カジキマグロを添えました。濃厚なバーニャソースで野菜をたっぷりとお召し上がりいただけます。

パン・スープ・デザート



炙り親子丼

親子丼をアレンジして鶏肉を焼き上げてから卵でとじました。炙った鶏肉の食感と香ばしさをお楽しみいただけます。
 小鉢・味噌汁・香の物



中華風 牛スジ煮込み

低カロリーでコラーゲンたっぷり、健康・美容効果も高い牛スジの旨みを引き出し、少し辛めに仕上げました。
 御飯・春巻・スープ

当店で使用しているお米は茨城県産米です