



Mizuho Beef Steak Rice Box

瑞穂牛ステーキ重

サラダ | 香の物 | 味噌汁 付き

¥3,600

パックのお客様は +¥1,900

1,373 kcal

適度にサシの入ったサーロインをシンプルなステーキにして、温かいご飯の上にたっぷりとのせました。牛肉の上質な旨みと脂の甘み、ねぎの風味を効かせた和風ソースが食欲をそそり、ご飯が進みます。お米はもちろん、茨城県産コシヒカリ。

さっぱりとした脂が特徴「瑞穂牛」

茨城県常陸大宮市の「瑞穂農場」が丹精込めて育て上げたブランド牛。茨城県を中心とした北関東産の米を食べて育ち、口溶けのよいさっぱりとした脂、ヘルシーな旨みが特徴の牛肉です。



Grilled Eel & Grated Yam Rice Bowl

鰻とろろ丼

小鉢 | 香の物 | 味噌汁 付き

¥3,600

パックのお客様は +¥1,900

1,192 kcal

外側は香ばしく中はふわっと焼き上げた九州産鰻の蒲焼き(半身)と、大和芋のすりおろしを出汁でのばしたとろろの両方を楽しめる丼です。ボリュームのわりにスルッとお腹に取まるので、ラウンド後のスタミナ補給や夏バテ予防に最適です。

お米はすべて茨城県産コシヒカリ

茨城県北は知る人ぞ知る米どころ。稲の成長に最適な気象条件と久慈川のきれいな水に恵まれ、ツヤ・コシ・粘りと三拍子揃ったコシヒカリが育ちます。嚼むほどに甘く、冷めても美味しいと評判です。



Premium Tuna Rice Bowl

特選マグロ丼

小鉢 | 香の物 | 味噌汁 付き

¥2,400

パックのお客様は +¥700

873 kcal

脂がのった近海もののメバチマグロをシンプルな丼に仕立てました。あえて異なる部位を盛り込むことで、赤身の爽やかな旨みとコク、舌の上でとろける脂の両方をお楽しみいただけます。ひんやりとしたお刺身と、温かいご飯のコントラストが食欲をそそる一品。



Pork Cutlet

常陸の輝きロースカツ膳

ご飯 | 香の物 | 味噌汁 付き

¥2,300

パックのお客様は +¥600

1,237 kcal

柔らかさと脂の甘み、香りの良さが特徴のブランド豚「常陸の輝き」。赤身と脂のバランスが良いロースに粗めのパン粉をつけ、じっくりと揚げました。サクサクの衣とジューシーで旨みのある肉に、フルーティーなトンカツソースがマッチします。

旨みが濃厚で柔らかいブランド豚「常陸の輝き」茨城県内で開発されたデュロック種の系統豚を交配した三元豚。特別な育て方をすることで、赤身に旨みのある脂が入り、焼いてもしっとり柔らかく、なめらかな味わい、香りも良いと評判です。

※食物アレルギーをお持ちの方など、食材についてはスタッフにお尋ねください。



Ginger-Grilled Pork

美明豚生姜焼き

ご飯 | 香の物 | 味噌汁 付き

¥2,000

バックのお客様は +¥300

1,097 kcal

脂がおいしいことで知られる茨城県産のブランド豚「美明豚」の肩ロースを使った生姜焼き。少し厚めに切ったジューシーなお肉に、すっきりとした辛みのジンジャーソースを合わせました。肉の旨みと脂の甘みが際立つ、キレのいい味わいです。



Ethnic-style Pasta with Bacon and Vegetables

北海道“農家のベーコン”と夏野菜のパスタ 〜エスニック風味〜

サラダ | スープ 付き

¥1,900

バックのお客様は +¥200

1,018 kcal

北海道から届く“農家のベーコン”は、乾塩法と呼ばれる昔ながらの製法で調味した逸品。その旨みや脂の甘みを夏野菜にまとうせながら炒め、ナンブラーを効かせたトムヤム風ソースでまとめました。途中でライムを絞る、爽やかな味変をお楽しみください。



Soba Noodles with Tempura

大海老天ざる蕎麦

¥1,900

バックのお客様は +¥200

1,032 kcal

甘くブリッとした海老天と、季節野菜の天ぶらを盛り合わせ、蕎麦と一緒に召し上がりがいただけます。天ぶらは、各素材の持ち味を生かしたサクッと軽い口当たり。蕎麦は信州産の生蕎麦です。ご希望により「ゆかりご飯」をお付けします。



Yurinch-style Fried Chicken with Seasonal Vegetables

野菜たっぷりつくば鶏の油淋鶏

ご飯 | スープ | デザート 付き

¥1,900

バックのお客様は +¥200

1,113 kcal

クセのないジューシーな肉質が特徴の茨城県のブランド鶏“つくば鶏”。弾力のあるもも肉をパリッと香ばしく揚げました。カラフルでみずみずしい生野菜にもよく合う、にんにく・しょうが・ねぎの香味ソースでお召し上がりください。



Beef Curry

ビーフカレー

ヨーグルト | サラダ 付き

¥1,700

1,017 kcal

いつ誰が食べてもおいしい、定番人気の逸品といえこれ！フォン・ド・ボーをベースにじっくり煮込んだ、風味豊かな正統派の欧風カレーです。口に入れるとほろりと崩れるやわらかな牛肉と、まろやかで奥深いカレーソースが、ふっくらツヤツヤのご飯によく合います。



Clubhouse Sandwich

クラブハウスサンド

付け合わせは**サラダ** 又は **フライドポテト**からお選びください。

¥1,700

911 kcal

ハーブが香るグリルドチキン、香ばしく焼いたベーコン、卵、レタス、トマトなどの具材をトーストしたパンにたっぷりとはさんだ、アメリカンテイストのクラブハウスサンドです。



Chilled Chinese-style Noodles

冷やし中華

¥1,700

醤油ダレ 826 kcal

胡麻ダレ 861 kcal

錦糸卵にハム、トマト、きゅうりなどの具材が食欲をそそる、王道的な冷やし中華。有頭エビとホタテを添えてちょっぴり贅沢に仕上げました。麺は地元の製麺所にオーダーしているオリジナル。モチモチした食感と喉越しのよさが特徴です。醤油だれまたは胡麻だれでどうぞ。



Chinese Noodles with Roasted Pork

自家製チャーシュー麺

¥1,600

923 kcal

柔らかく香ばしい豚バラ肉の自家製チャーシューを約100gのせた、ボリューム満点のチャーシュー麺。地元茨城・常陸大宮の製麺所で作られる特注の中華麺は、口当たりのいい中太ストレート。鶏、豚のWスープに醤油だれを加えた、コク旨スープがよく絡みます。

Chinese Noodles

醤油ラーメン

¥1,200

725 kcal

Cold Soba or Udon Noodles

ざる蕎麦 又は ざるうどん

¥900

そば 524 kcal

うどん 520 kcal