

APPETIZERS
GOLFSCOUNTRY OAKVILLAGE

*Chef's
Recommendation*

ニュージーランド産のスプリングラムは、ニュージーランドの豊富な水資源と豊かな土壌で育った栄養価の高い牧草を食べて育ちます。スプリングラムには栄養価の高い良質のたんぱく質が含まれており、さらにコレステロールを減らす不飽和脂肪酸やビタミンB群、鉄分、亜鉛が豊富で牛肉や豚肉に比べカロリーが低い為、ダイエット出来るお肉としても注目を浴びています。また、柔らかくクセが少ないスプリングラムはラム肉を初めて食べる方や、苦手な方にもおすすめです。ぜひご賞味ください。

スプリングラム ラムチョップ

Grilled lamb chops with herbs

1本 / ¥880

4本 / ¥3,300



鉄板餃子

Hot plate gyoza

¥1,320



ピリ辛いか软骨

Spicy fried squid cartilage

¥880



馬刺し

horse-meat sashimi

¥1,320



牛タンつくね

Beef tongue meatballs

¥1,100



うなぎの肝焼き

Grilled eel liver

¥880



手羽元唐揚げ〈旨塩〉

Fried chicken wings
(flavored salt)

¥990



薩摩揚げ盛り合わせ

ニラ天・ピリ辛天

Assorted satsuma-age
(a kind of fried kamaboko)

¥1,100



サラミ(フエ)と
カマンベールチーズ

Salami and
Camembert cheese

¥990



熟成キムチ

Aged kimchi

¥770