



ゴルフ5カントリー
6コースのご当地グルメを
シェフがアレンジ

ご当地絶品

グルメフェア

ゴルフ5カントリー みずなみコース

〈岐阜×名古屋〉

ひつまぶしと肉まぶし

うなぎの蒲焼を切り分けてご飯にまぶし、出汁をかけて楽しむ名古屋名物「ひつまぶし」と、香ばしく焼き上げた肉の旨みがたまらない岐阜発祥の「肉まぶし」が贅沢にコラボしました。



千葉県産木更津牛使用

鰻牛ひつまぶし

¥2,640 [税込]

Chef's Special

ふっくら蒸しあげてグリルした鰻と、木更津牛がコラボした、異なる味わいが贅沢に楽しめる特製メニューです。
まずはそのままの旨味をタレで楽しみ、次に薬味を加えて風味を変え、最後は出汁をかけてお茶漬けでお召し上がりください。

Salad Bar Buffet

全てのランチにサラダバーが付きます





黒毛和牛 木更津牛ステーキ

ご飯・味噌汁付

Kuroge wagyu kisarazu beef steak

限定15食

¥ 3,300

2021年に新しくブランド認定された、千葉県・木更津産の黒毛和牛です。
脂肪が少なく、赤身でも柔らかい内腿肉をじっくりと焼き上げた濃厚な旨みを感じるステーキ。



料理写真のサラダ・漬物はサラダバーご利用イメージです

記載は税込み料金です

Salad Bar Buffet

全てのランチにサラダバーが付きます



うな重

肝吸付

Boiled eel served over rice in a lacquered box

¥ 3,300

しっかりと肉厚の鰻を一度蒸してから香ばしく焼き上げました。
ふっくら柔らかな仕上がりをご堪能下さい。



料理写真のサラダ・漬物はサラダバーご利用イメージです

記載は税込み料金です

Salad Bar Buffet 全てのランチにサラダバーが付きます





こだわり野菜の冷し中華

¥1,980

Cold Chinese noodles with special vegetables

マヨネーズをご希望の方はお申し付け下さい

国産鶏胸肉・山クラゲ・錦糸玉子・くらげ・かいわれ・白髪ねぎ・新生姜・おかひじきを盛り込みました。
こだわりは、オーダーを頂いてからカットする高糖度トマトと地元産のみずみずしいきゅうり。
鮮度抜群のため、トマトの甘味・きゅうりの歯ごたえが抜群です。この時期だけの涼味をお楽しみください

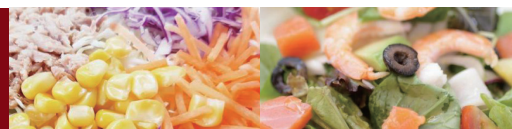


旬野菜のミートソースパスタ ~生パスタ使用~

スープ付 ¥1,980

Pasta with Seasonal Vegetables in Meat Sauce ~Use Fresh Pasta~

じっくり炒めたミルポワ（香味野菜）と粗挽きの牛肉をデミグラスベースで煮込み、仕上げにたっぷりと香草を効かせた大人仕立てのミートソース。もちもちの生パスタと相性抜群です。





鯛茶漬

ご飯・だし汁・薬味・味噌汁付

¥1,980

Pickled sea bream sashimi and dashi chazuke

春が旬の地元の鯛を、軽い漬けにしました。おつまみで食べてもよし、鯛の漬け丼で食べてもよし。
漬け丼は、薬味と合わせて出汁をかければ鯛だし茶漬けに。いろいろな食べあわせでお楽しみください。



ミニ豚丼とざるそば

¥1,980

Mini Pork Bowl and Zaru Soba Noodle

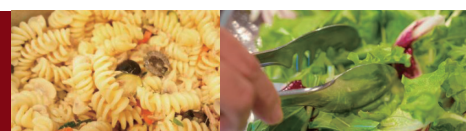
自家製味噌で漬けた国産の豚ロースと豚バラを、ふっくら蒸しあげてから焼きを加え香ばしい豚丼に仕立てました。
自家製のそばつゆで仕上げた更科蕎麦と共に召し上がってください。

料理写真のサラダ・漬物はサラダバーご利用イメージです

記載は税込み料金です

Salad Bar Buffet

全てのランチにサラダバーが付きます





千葉県産 いも豚ロースとんかつ ご飯・味噌汁付 ￥1,980
Chiba Pork Loin Tonkatsu

今が旬! 旨味たっぷりの牡蠣をフライと蒸して食べ比べ。蒸し牡蠣は紅葉おろしとポン酢でご賞味ください。



旬野菜の石焼ビビンバ

Stone-grilled bibimbap
with seasonal vegetables

搾菜・スープ付 ￥1,650

季節野菜のナムルを使用した特製の熱々ビビンバ。
味つけはシンプルにコチュジャンで。



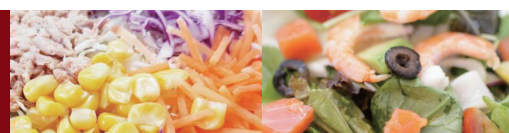
ごろごろお肉の
ビーフカレー

Lump of meat beef curry

スープ付 ￥1,980

カレートッピング

・カキフライ 各 + ￥550
・ロースカツ





山椒香る麻婆豆腐

ご飯・搾菜・スープ付 ￥1,980

Bean-curd soup seasoned with sansho

国産豚肉をベースに大蒜・生姜・牡蠣油・辣粉・辣油・山椒油などをブレンド。
山椒が豊かに香るシビ辛な麻婆豆腐に仕上げました。



限定20食 レバーの鮮度にこだわり、数量限定でご提供させていただきます。ご了承ください。

レバニラ炒め ～豆板醬添え～

ご飯・味噌汁付 ￥1,980

Stir-fried liver and chives ～Served with bean sauce～

臭みのない鮮度抜群のレバー、シャキシャキのもやしを特製の合わせタレで炒めて熱々の鉄板で仕上げました。
お好みで、豆板醬と和えるとパンチの効いた一品に。是非ご賞味ください。

