LUNCH MENU
GOLFSCOUNTRY OAKVILLAGE

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　¥3,630

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。



記載は税込み料金です
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

Salad Bar Buffet　全てのランチにサラダバーが付きます



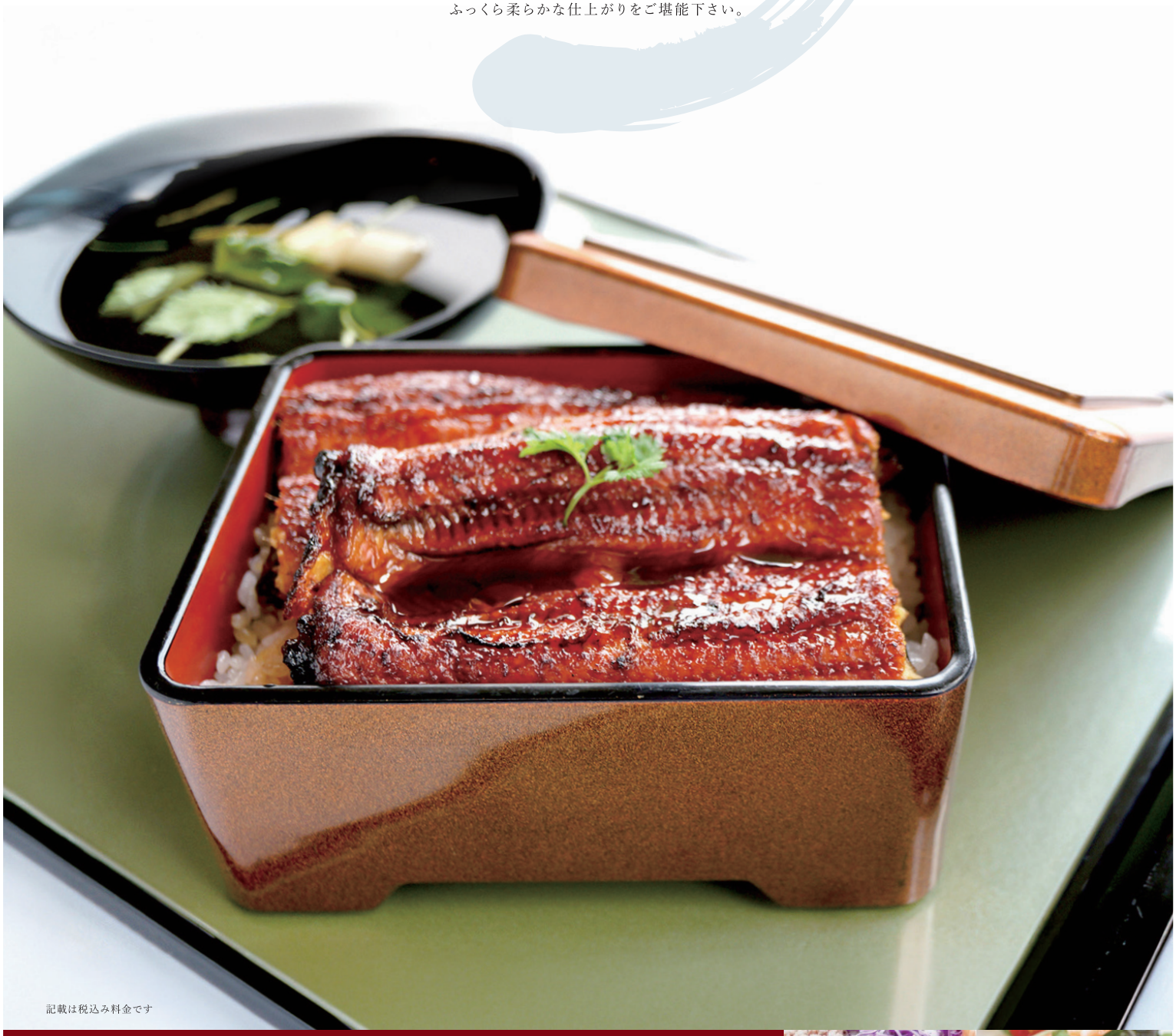
うな重

肝吸付

Boiled eel served over rice in a lacqueredbox

¥3,850

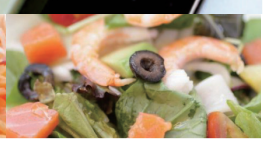
しっかりとした肉厚の鰻を一度蒸してから香ばしく焼き上げました。
ふっくら柔らかな仕上がりをご堪能下さい。



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





LUNCH MENU

GOLF&COUNTRY OAKVILLAGE



カイノミのローストビーフ重　生胡椒と大蒜ソース

Premium Roast Beef Rice Box

三種の薬味・味噌汁付　¥2,530

タレの一部に玉子を使用しています

【薬味】にらキムチ／葉わさびのおろし和え／葉辛子の玉ねぎ和え

カイノミとは、牛の脇腹にあたるバラ肉の一部。ヒレ肉の隣に位置する希少部位で、形状が貝の身に似ていることが名前の由来です。
1頭から数キロしか取れない希少部位です。



国産レモン使用　青唐辛子と海老のペペロンチーノ

Spicy Green Chili & Shrimp Peperoncino Infused with Japanese Lemon

スープ・バケット付　¥1,980

国産レモンの清涼感溢れる酸味と爽快な香り、青唐辛子のピリッとした辛みが海老の旨味を引き立てる、
贅沢な一皿に仕上げました。

記載は税込み料金です
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

Salad Bar Buffet　全てのランチにサラダバーが付きます







千葉県産マーガレットポーク使用

豚肉と茸のしゃぶしゃぶ　橙のぽん酢　¥2,420

Chiba "Margaret Pork" and Mushroom Shabu-Shabu with
Citrus Daidai Ponzu

鮪きめ細やかな旨味が際立つマーガレットポークのロースに、旬の茸や豆苗を添えて。ご自身で湯にくぐらせるしゃぶしゃぶです。
橙が爽やかに香る自家製ぽん酢で、さっぱりとお召し上がりください。



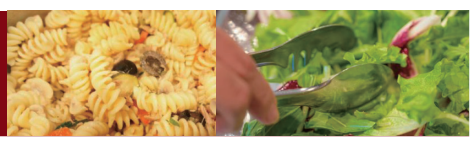
秋刀魚と茸のつけ蕎麦　おまかせ握り寿司付　¥2,200

Dipper Soba with Pacific Saury & Mushrooms, Served with
Chef's Choice Nigiri Sushi

香ばしく焼き上げた秋刀魚のみりん干しと旬の茸が味わい深い、豊かなコクの温かいつけ汁に仕立てました。

記載は税込み料金です
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

Salad Bar Buffet　全てのランチにサラダバーが付きます



LUNCH MENU

GOLFSCOUNTRY OAKVILLAGE



鰻の石焼きまぶし

味噌汁付　¥2,200

Stone-Grilled Eel Rice Bowl ~Hitsumabushi Style~

ひつまぶしを石焼き風に仕上げました。まずはくずして鰻の香ばしさを楽しんだら、自家製出汁でうな茶漬けにして召し上がれ！



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

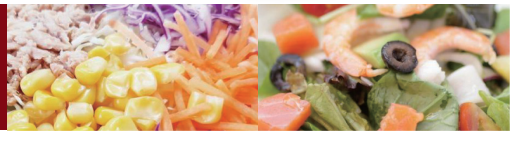
・カキフライ
・ロースカツ

各 ＋ ¥550



記載は税込み料金です
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

Salad Bar Buffet　全てのランチにサラダバーが付きます





国産豚のロースとんかつ

ご飯・味噌汁付　¥2,200

Japanese Pork Loin Cutlet

柔らかくジューシーな国産豚を、粗挽きパン粉で香ばしく揚げました。
風味豊かなすりごまと特製ソースを合わせてお召し上がりください。



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頂きます。ご了承ください。

レバニラ炒め　～豆板醤添え～

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、豆板醤と和えるとパンチの効いた一品に。是非ご賞味ください。

記載は税込み料金です
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

Salad Bar Buffet　全てのランチにサラダバーが付きます



LUNCH MENU

GOLFSCOUNTRY OAKVILLAGE



ホットドック　～サルサ風ソース～　フライドポテト・スープ付　¥1,650

Artisanal Hot Dog with Fresh Salsa Sauce

粗挽きのロングソーセージを挟んだソフトフランスパンに、スパイシーな香味野菜ソースを合わせた、軽めのメニューをご用意。
シャキシャキした食感と爽やかな風味がソーセージの肉汁と絶妙にマッチします。



海老&アボカドドック　フライドポテト・スープ付　¥1,650

Shrimp & Avocado Gourmet Hot Dog

ソフトフランスパンにプリプリの海老とクリーミーなアボカドをサンド。ホットドック風に仕上げました。

記載は税込み料金です
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

Salad Bar Buffet　全てのランチにサラダバーが付きます



