



シェフのおすすめ

【季節限定】

駿河重 汁付き **3,200円**
桜海老・釜揚げしらす (税込 3,520円)
富士山サーモン・アオリイカ・いくら

**伊豆近海産鰯フライと
海老、白身魚のミックスフライ** **2,100円**
(税込 2,310円)

冷やし中華 **1,900円**
(税込 2,090円)
・海老・クラゲ・蒸し鶏・ハム
・トマト・胡瓜・錦糸卵・ガリ

豚しょうが焼き **1,850円**
(税込 2,035円)
国産豚使用
ライス付き

幻の魚 ^{ぎんぼ}**銀宝の天ざる蕎麦** **2,100円**
(税込 2,310円)
・小鉢・変わりご飯

カジキマグロのムニエル **2,100円**
(税込 2,310円)
和風ソース ガーリック風味

パンまたはライス **350円**
(税込 385円)

CHEF'S RECOMMENDATION

SURUGA JYU

MIXED FRICES

CHILLED CHINESE NOODLES

GINGER GRILLED PORK

SOBA

TUNA STEAK

BREAD or RICE



※アレルギーをお持ちの方は事前にお申し付けください。
※国産米100%使用
※サラダにはELFIE GREEN(株)の柿田川野菜を使用しております。



アラカルト

タンシチュー

赤ワイン煮込み

3,500円

(税込 3,850円)

国産牛ハンバーグステーキ

ゴータチーズ添え

デミグラスソース

2,600円

(税込 2,860円)

仔牛のカツレツ

モツアレラチーズ焼き

オリジナルマトソース

2,400円

(税込 2,640円)

和牛サーロインステーキ

200g

グレービーソース

6,200円

(税込 6,820円)

蟹クリームコロッケ

オリジナルマトソース

2,300円

(税込 2,530円)

パンまたはライス

350円

(税込 385円)

A LA CARTE

TONGUE STEW

RED WINE SAUCE

HAMBURGER STEAK

DEMIGLACE SAUCE

VEAL CUTLET

CHAR SIU NOODLES

ORIGINAL TOMATO SAUCE

BEEF SIRLOIN STEAK

GRAVY SAUCE

CRAB CROQUETTES

ORIGINAL TOMATO SAUCE

BREAD or RICE



※アレルギーをお持ちの方は事前にお申し付けください。

※国産米100%使用

※サラダにはELFIE GREEN(株)の柿田川野菜を使用しております。



パスタ

海老とアサリの 500風ナポリタン 1,850円
(税込 2,035円)

駿河湾産桜海老とからすみの
和風ペペロンチーノ 2,300円
(税込 2,530円)

ピラフ/カレー

ビーフステーキピラフ 3,000円
ガーリック風味 (税込 3,300円)

ビーフカレー 1,800円
(税込 1,980円)

カツカレー 1,850円
国産豚使用 (税込 2,035円)

サンドウィッチ

クラブハウスサンドイッチ 1,800円
(税込 1,980円)

サラダ

トマトサラダ 650円
(税込 715円)

シーザーサラダ 500スタイル 1,600円
(税込 1,760円)

PASTA

TOMATO SAUCE
WITH SHRIMP AND CLAMS

PEPERONCINO
WITH SAKURA SHRIMP AND KARASUMI

PILAFF/CURRY

BEEF STEAK PILAFF

BEEF CURRY

PORK CUTLET CURRY

SANDWICH

CLUBHOUSE SANDWICH

SALAD

TOMATO SALAD

CAESAR SALAD

※アレルギーをお持ちの方は事前にお申し付けください。

※国産米100%使用

※サラダにはELFIE GREEN(株)の柿田川野菜を使用しております。