

特別
メニュー

SIRLOIN STEAK

ステーキとフォアグラを和風おろしポン酢の
オリジナルソースでお召し上がりください

サーロインステーキ フォアグラ添え

ライス・スープ・サラダ付

料理長おススメ

ゴルフプレイヤー昼食付プラン限定

通常価格 追加 1,500円(税込)

特別
価格

追加 **700円** (税込)

※昼食付プラン以外のお客様は通常2,950円(税込)
を1,950円(税込)でお召し上がり頂きます。

※写真はイメージです。

特別 メニュー



SUKIYAKI



国産牛肩ロース肉の すき焼き

まぐろの山かけ、小鉢、ご飯、味噌汁、漬物付

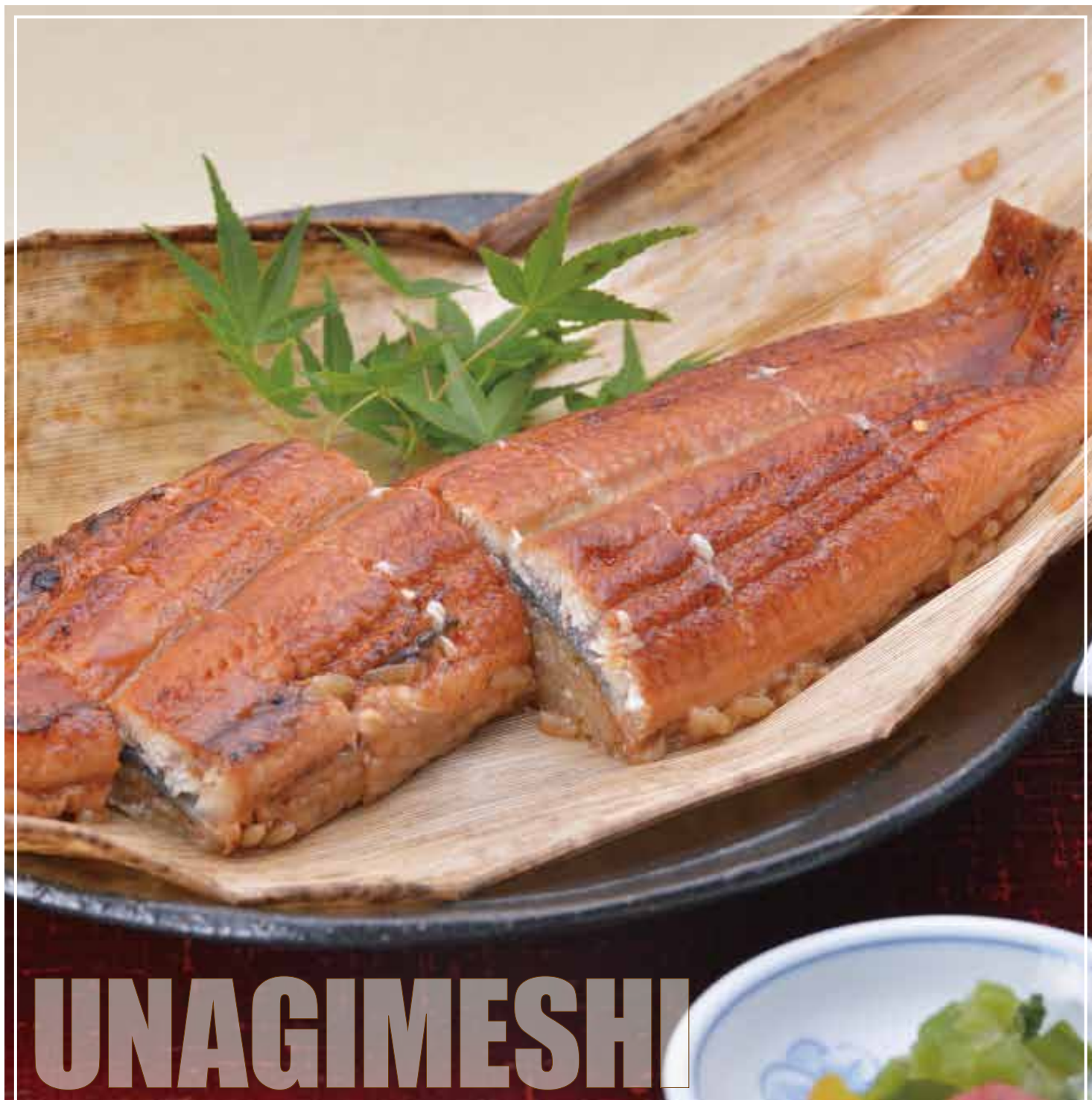
もみじたまご使用



もみじたまごはわずか数パーセントしか飼育されていない希少価値の高い日本産のたまごです。

追加 **1,000円** (税込)

※昼食付プラン以外のお客様は別途1,450円(税込)頂戴致します。※追加料金記載のメニューは上記料金に追加となります。※写真はイメージです。



UNAGIMESHI

たけぞうのうなぎめし

茶碗蒸し、小鉢、漬物、味噌汁付

追加 **1,000円** (税込)

※昼食付プラン以外のお客様は別途1,450円(税込)頂戴致します。※追加料金記載のメニューは上記料金に追加となります。※写真はイメージです。

秋バージョン 彩り御膳

さんま押し寿し、もち麦麺、
牛ステーキ、茶碗蒸し、
小えびかき揚げ、
まぐろ山かけ、漬物付

追加500円(税込)



もち麦麺とは？

米に「もち米」があるように、麦にも「もち麦」があります。もち麦麺は、福崎で栽培されたもち麦を、古来の石臼製法に基づいて製粉し、丁寧に練り上げて製麺化し清風で乾燥したものです。ヘルシーで独特の香ばしさが人気を呼んでいます。「もちっ」とした食感と独特のコシがクセになります。是非一度ご賞味ください。

石焼ホルモンうどん

美作味噌入り特製だれ

ご飯、味噌汁、紅生姜付

追加300円(税込)



※写真はイメージです。

※昼食付プラン以外のお客様は別途1,450円(税込)頂戴致します。
※追加料金記載のメニューは上記料金に追加となります。



岡山産ピーチポークの とんかつ

ご飯、味噌汁、小鉢、漬物付

追加300円(税込)



まぐろ山かけ膳 煮麺付

小鉢、漬物付

追加300円(税込)



黒毛和牛焼肉丼

温玉、漬物、味噌汁付

追加300円(税込)

※写真はイメージです。

※昼食付プラン以外のお客様は別途1,450円(税込)頂戴致します。
※追加料金記載のメニューは上記料金に追加となります。

天ぷらうどん・そば

いなり寿司付

食事付メニュー



美作 味噌ラーメン

ご飯、キムチ付

食事付メニュー



ポークカレー

サラダ、デザート付

食事付メニュー



※写真はイメージです。

※昼食付プラン以外のお客様は別途1,450円(税込)頂戴致します。
※追加料金記載のメニューは上記料金に追加となります。