

RESTAURANT MENU

レストランメニュー



CONTENTS

グランドメニュー	1
季節限定おすすめメニュー	5
朝食メニュー	6
パーティメニュー（お料理）	8
パーティメニュー（ドリンク）	9
ドリンクメニュー	10
おつまみメニュー	12
スペシャルメニュー	13

GRAND MENU

グランドメニュー

細部にまでこだわった料理長の特別な一皿を、自然豊かなゴルフ場でゆっくりとご堪能ください。



季節の江戸崎弁当

[スズキの刺身・夏の天ぷら盛り合わせ・ローストビーフ・彩野菜饅頭・梅ごはん・フルーツみつ豆]

夏の味覚を詰め込んだ、彩り豊かな特別弁当。さっぱりとしたおいしさをお楽しみください。

¥2,400 (税込) ● パックプラス料金 ¥1,080



うな重 [肝吸い・小鉢・香の物付]

活うなぎを使用して職人が調理する、全国的に見ても珍しい当カントリー倶楽部の名物うな重です。

¥4,190 (税込) ● パックプラス料金 ¥2,860

GRAND MENU

グランドメニュー

細部にまでこだわった料理長の特別な一皿を、自然豊かなゴルフ場でゆっくりとご堪能ください。



美明豚カツカレー

カツのサクサク感とスパイシーなカレーでお腹も心も大満足。

¥2,090 (税込) ● パックプラス料金 ¥770



美明豚のしょうが焼き定食 [ごはん・味噌汁・香の物付き]

美明豚の旨みを生姜の香り豊かなタレで引き立てた、ご飯が進む定番の一品です。

[ごはん大盛 +150円 / ごはん単品 +250円 / 麺大盛 +250円]

¥1,790 (税込) ● パックプラス料金 ¥490

GRAND MENU

グランドメニュー

細部にまでこだわった料理長の特別な一皿を、自然豊かなゴルフ場でゆっくりとご堪能ください。



冷製カボチャラーメン

かぼちゃのやさしい甘みとコクのあるスープが、つるっとした麺に絡み夏にぴったりの一杯です。

¥1,790 (税込) ● パックプラス料金 ¥490



甘辛唐揚げ 冷やし中華 [ちまき付き]

カリカリ唐揚げとさっぱり冷やし中華、夏を彩る甘辛ハーモニー。

[ごはん大盛 +150円 / ごはん単品 +250円 / 麺大盛 +250円]

¥1,790 (税込) ● パックプラス料金 ¥490

GRAND MENU

グランドメニュー

細部にまでこだわった料理長の特別な一皿を、自然豊かなゴルフ場でゆっくりとご堪能ください。



チキン和風バーガー

[ポテト・スープ付き]

¥1,540 (税込) ● パックプラス料金 ¥220



京都 進々堂のパン使用 アボカドタルティーヌ

[サルサソース・サラダ・生ハム・にんじんラペ・むらさきキャベツラペ]

¥1,540 (税込) ● パックプラス料金 ¥220

SEASONAL MENU

季節限定おすすめメニュー

四季折々の素材を活かした、季節限定メニューで、特別なランチタイムをお楽しみください。



● 冬期限定 ● 特製 江戸崎ちゃんぽん

迷ったら江戸崎ちゃんぽん! 海鮮のボリュームたっぷりで満足度抜群の大人気メニュー。

¥1,790 (税込) ● パックプラス料金 ¥470



美明豚のトンかつ定食

[ごはん・味噌汁・香の物付き]

¥2,490 (税込) ● パックプラス料金 ¥1,170

MORNING MENU

朝食メニュー

和食・洋食・うどんなど、多彩な朝食メニューでゴルフ前のエネルギーチャージを
朝食の営業時間(ハウスオープン～10:00)

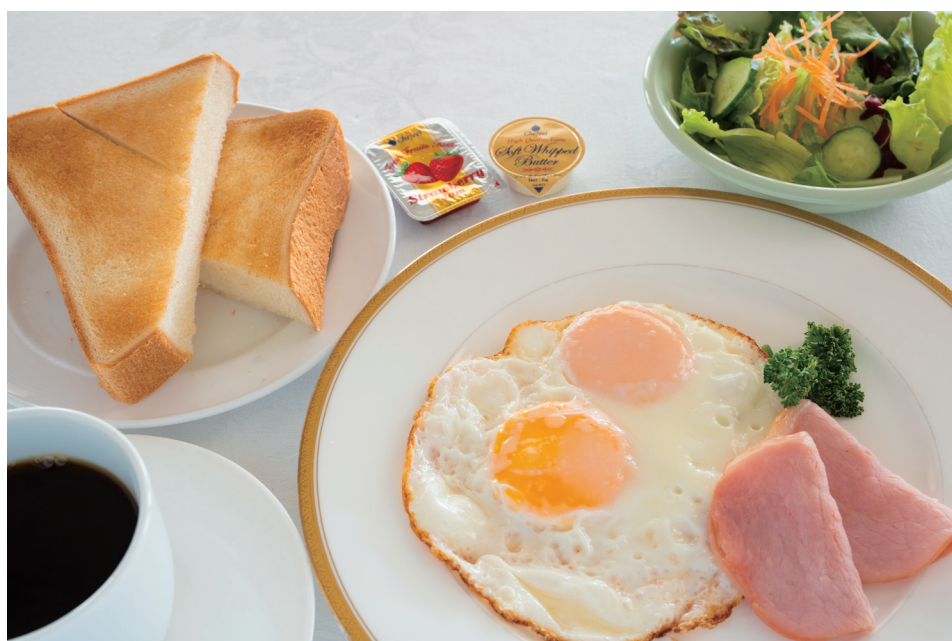


和食朝餉

〔鮭の塩焼き・昆布佃煮・梅干・納豆・温泉卵・焼きのり・小鉢・香の物〕

焼鮭や豚汁、温泉卵に納豆まで。和食朝餉で日本の朝ごはんを贅沢に味わう。

¥1,380 (税込)



洋食朝餉

〔ハムエッグまたはベーコンエッグ・サラダ・コーヒー〕

トーストとハムエッグにコーヒー付き！朝からゆったりとしたひとときを。

¥1,380 (税込)

MORNING MENU

朝食メニュー

和食・洋食・うどんなど、多彩な朝食メニューでゴルフ前のエネルギーチャージを
朝食の営業時間(ハウスオープン～10:00)



朝一和膳

〔豚汁・温泉卵・納豆・香の物〕

温泉卵と豚汁、納豆に白米が揃ったボリューム満点の朝一和膳で至福の朝をスタート。

¥770(税込)



朝もやうどん

とろろ昆布と和風だしの旨みが広がる朝もやうどん、ほっと温まる朝を。

¥770(税込)

PARTY MENU

パーティメニュー

料理長自慢のおもてなし料理で、ラウンド後の贅沢なパーティーをお楽しみください。



ご予算に応じてご対応いたします。お気軽にご相談ください。

パーティ料理の写真は4人盛りになります。／ 料金はお一人様の金額になります。／ 季節、仕入れ状況により多少メニューが変更になる場合がございます。
ドリンクは別途になります。次ページをご参照ください。

1,100円(税込) / 1名コース・4品 (4名盛りでのご提供となります)

- サラダ ● サンドイッチ
- 揚げ物 ● 肉料理



1,650円(税込) / 1名コース・4品 (4名盛りでのご提供となります)

- サラダ ● 揚げ物
- やきそば ● 肉料理



料理長自慢の5品でおもてなし。
前菜からデザートまで贅沢な
江戸崎CCオススのパーティメニュー

2,200円(税込) / 1名コース・5品 (4名盛りでのご提供となります)

- 前菜 ● 肉料理
- 揚げ物 ● ご飯もの
- デザート



PARTY MENU

パーティメニュー

バラエティ豊かなドリンクとともに、ラウンド後の贅沢なパーティーをお楽しみください。

ビール

瓶ビール ￥990(税込)

生ビール(中) ￥935(税込)

ノンアルコール ￥660(税込)

ウィスキー (ボトル)

リザーブ ￥6,600(税込)

サッポロデュワーズ 12年 ￥8,800(税込)

シーバスリーガル12年 ￥9,900(税込)

麦焼酎 (ボトル)

いいちこ(720ml) ￥3,300(税込)

しらしんけん
知心剣(一升瓶) ￥7,150(税込)

吉四六(720ml) ￥5,500(税込)

芋焼酎 (ボトル)

からりいも(720ml) ￥3,850(税込)

大正の一滴(一升瓶) ￥7,150(税込)

ソフトドリンク(ピッチャーのみ)

烏龍茶/コーラ/ジンジャーエール/レモンスカッシュ 各￥1,980(税込)

CAFE MENU

ケーキセット

[コーヒーまたは紅茶(ホット・アイス)付き]

￥770(税込)



DRINK MENU

ドリンクメニュー

[ビール・サワー・日本酒・ワイン・焼酎・ソフトドリンク (税込)]

ビール

生ビール	生小	¥715
	生中	¥935
	生大	¥1,485

グラスビール ¥440

瓶ビール各種 中瓶 ¥990

黒ビール 小瓶 ¥715

〈ノンアルコールビールテイスト飲料〉

オールフリー 瓶 ¥660

オールフリー 生 ジョッキ ¥660

サワー

リコピン入り。トマトのほのかな甘みと旨みが絶妙!
トマトサワー ¥800

紀州産南高梅の梅干しを種まで丸ごと使用!

梅サワー ¥800

—196℃製法で丸ごと果実感を味わえる!
後味すっきり製法で食事との相性抜群!

レモンサワー ¥800

カルピスサワー ¥800

ウーロンハイ ¥800

日本酒

日本酒(180ml) ¥660

生冷酒(300ml) ¥880

ワイン

ヌメロン(赤・白) グラス ¥770

ビシェット(赤・白) グラス ¥660

焼酎

麦・芋焼酎 グラス各¥825

ソフトドリンク

ウーロン茶 各¥500

コーラ

ジンジャーエール

レモンスカッシュ

ミルク(ホット・アイス)

紅茶(ホット・アイス)

コーヒー(ホット・アイス) ※ホットコーヒーのみ
おかわり無料

ココア 各¥550

オレンジジュース

グレープフルーツジュース

トマトジュース

エスプレッソ

カフェラッテ(ホット・アイス)

クリームソーダ 各¥770

コーラフロート

コーヒーフロート

～ドリンク券メニュー～

- | | |
|----------------|-----------|
| ・コーヒー(ホット・アイス) | ・コーラ |
| ・紅茶(ホット・アイス) | ・ジンジャーエール |
| ・ミルク(ホット・アイス) | ・レモンスカッシュ |

DRINK MENU

ドリンクメニュー

[ウイスキー (税込)]

角ハイボール

角瓶は山崎と信州蒸溜所のバーボン樽原酒をバランスよく配合し、甘やかな香りと厚みのあるコク、ドライな後口が特徴のウイスキー・そのおいしさは、ハイボールにすることでいっそう引き立ちます。

ボトル ¥6,050

グラス ¥770

ダブル ¥1,100

メガ ¥1,375

山崎プレミアムハイボール

やわらかく華やかな香り。甘くなめらかな味わい。

ボトル ¥21,000

グラス ¥1,210

ダブル ¥1,815

知多ハイボール

軽やかな味わいとほのかに 甘い香りが特徴。

ボトル ¥17,600

グラス ¥1,045

ダブル ¥1,375

白州森香るハイボール

森の若葉のようなみずみずしい香り 軽快な味わい。

ボトル ¥21,000

グラス ¥1,210

ダブル ¥1,815

デュワーズ 12年

やわらかく華やかな香り。甘くなめらかな味わい。

ボトル ¥8,800

グラス ¥880

スペシャルリザーブボトル

バニラを想わせる想わせる円熟したあまく華やかな香り。まろやかで深みのある口当たり。

ボトル ¥6,600

グラス ¥825

ダブル ¥1,155

シーバスリーガル

ストラスクライドのシングル グレーンなどとブレンドされ 驚くほどもろやかな味わい

ボトル ¥9,900

SNACK MENU

おつまみメニュー

料理長
おすすめ

手作り松前

一度食べたら病みつきに。がごめ昆布こうじいか漬けを使用した逸品！

¥660(税込)

ポークフランク プレーン・バジル

¥1,200(税込)

オニポテセット

¥660(税込)

枝豆

¥385(税込)

冷や奴

¥550(税込)

ハルピンキャベツ

¥660(税込)

さつま揚げ

¥660(税込)

いか焼き

¥880(税込)

SPECIAL MENU

スペシャルメニュー

食事付追加料金、パックプラス料金なしのメニューになります。

全て ¥1,320 (税込)

そばとミニ唐揚げ丼セット

ねばねばまぐろ丼セット (味噌汁付き)

ミートソース (スープ付き)

ビーフカレーライス (サラダ・香の物付き)
