

# GRAND MENU

宝塚ゴルフ倶楽部

# イタリア料理



ズワイ蟹のスパゲッティトマトソース



ゴルゴンゾーラチーズのピッツァ

## 【前菜 *Antipasti*】

生ハム サラミの盛り合わせ *Affetati di Misto*

食前酒にぴったりの盛り合わせです。

税別¥1,554 (税込¥1,710)

ゴルゴンゾーラ チーズ *Formaggio Gorgonzola*

独特の香りが魅力のブルーチーズ。赤ワインのお供に。

税別¥1,000 (税込¥1,100)



オススメ!

姫サザエの香草焼き *Lumache di mare alla Borgogna*

〈メルバトースト添え〉

ハーブの香りが食欲をそそる、シェフおすすめの一品。

税別¥1,900 (税込¥2,090)

## 【パスタ・ピッツァ *Pasta・Pizza*】



オススメ!

ズワイ蟹のスパゲッティトマトソース *Spaghetti al Granchio*

〈サバティーニ〉名物の濃厚なトマトソースパスタ。

税別¥1,554 (税込¥1,710)

ミックス ピッツァ *Pizza Mista*

サラミ・きのこ・コーン・トマト・チーズを乗せて焼き上げました。

税別¥1,200 (税込¥1,320)



オススメ!

マルゲリータ ピッツァ *Pizza Margherita*

トマトとバジルを乗せた香り高いピッツァです。

税別¥1,200 (税込¥1,320)



オススメ!

ゴルゴンゾーラチーズのピッツァ *Pizza Gorgonzola*

ゴルゴンゾーラの風味を味わうシンプルなピッツァです。

税別¥1,500 (税込¥1,650)

## 【サラダ *Insalata*】

サラミ チーズのサラダ *Insalata di Italiano*

バルサミコ酢のドレッシングでどうぞ。

税別¥1,000 (税込¥1,100)

※写真はイメージです。

※食材によるアレルギーなどがございましたら、あらかじめ係の者までお申し付けください。

# イタリア料理



ベーコンエッグサンド



自家製ケーキ

## 【サンドウィッチ Sandwich】

-  **ミックスサンド Mix Sandwich** 税別¥800 (税込¥880)  
オススメ! ハム・玉子・トマト・きゅうりのミックスサンドイッチです。
- ポークカツサンド Pork Cut Sandwich** 税別¥1,500 (税込¥1,650)  
揚げたてのポークカツを挟んだ、ボリュームのある一品。
- ベーコンエッグサンド Bacon Egg Sandwich** 税別¥1,000 (税込¥1,100)  
トーストしたパンにベーコンと玉子を挟んだ人気メニュー。
- フィレビーフカツサンド Fillet Beef cutlet Sandwich** 税別¥3,000 (税込¥3,300)  
お肉の旨みを堪能できる、ゴージャスなサンドイッチです。

## 【デザート Dolce】

-  **自家製ケーキ Dolce del Casa** 税別¥500 (税込¥550)  
オススメ! 季節ごとのオリジナルケーキをショーケースよりお選びください。
- ホームメイド バニラアイスクリーム Gelato** 〈各種〉税別¥500 (税込¥550)  
玉子の風味が濃厚な、どこか懐かしい味のアイスクリームです。
- ヨーグルト〈オレンジシャーベット添え〉 Yogurt** 税別¥600 (税込¥660)  
フルーツ入りのヨーグルトにシャーベットを添えて。

※写真はイメージです。

※食材によるアレルギーなどがございましたら、あらかじめ係の者までお申し付けください。

# 中国料理



蒸し鶏



海老のチリソース煮



白身魚とズワイ蟹と卵白の炒め

## 【前菜】



オススメ!

### 蒸し鶏 白油鶏

やわらかく蒸し上げた鶏肉を、葱と生姜のソースで。

〈小盆〉税別¥1,300(税込¥1,430)

### クラゲ・大根のサラダ 海皮蘿蔔沙拉

クラゲとたっぷりの細切り大根。食感が楽しいサラダです。

〈小盆〉税別¥1,200(税込¥1,320)

## 【揚げ物】

### 若鶏の唐揚げ 日式炸鶏

ジューシーな鶏肉にスパイスを効かせてからりと揚げました。

〈1皿4個入〉税別¥600(税込¥660)

## 【魚介】

### 海老のチリソース煮 乾焼蝦仁

オリジナルのチリソースで仕上げました。

〈小盆〉税別¥1,754(税込¥1,930)



オススメ!

### 白身魚とズワイ蟹と卵白の炒め 芙蓉賽螃蟹

ふわふわの炒め物に卵黄をからめてどうぞ。

〈小盆〉税別¥1,354(税込¥1,490)

〈小盆〉2~3名様分 中盆・大盆のご注文も承ります。

※写真はイメージです。

※食材によるアレルギーなどがございましたら、あらかじめ係の者までお申し付けください。

# 中国料理



八宝あんかけのおこげ



カニ玉

## 【野菜】

 **茄子の辛子酢炒め** 酸辣茄子 〈小盆〉税別¥1,400(税込¥1,540)  
オススメ! 茄子を牛肉や筍と一緒に炒め、豆板醤とお酢でピリ辛味に仕上げました。

**八宝菜** 炒什錦 〈小盆〉税別¥1,600(税込¥1,760)  
野菜・肉・海の幸を彩りよく炒めあわせました。

## 【おこげ】

**八宝あんかけのおこげ** 什錦鍋粍 税別¥1,500(税込¥1,650)  
イカ・海老・豚肉などが入った、具たくさんのおあんをかけて。

 **ふかひれのおこげ** 魚翅鍋粍 税別¥2,800(税込¥3,080)  
オススメ! ふかひれ入りのぜいたくなあんでお楽しみください。

## 【玉子・豆腐】

**カニ玉** 芙蓉蟹 〈小盆〉税別¥1,300(税込¥1,430)  
蟹肉とこだわりの玉子を、ふんわりと美しく焼き上げました。

 **マーボー豆腐** <sup>※</sup> 麻婆豆腐 〈小盆〉税別¥1,100(税込¥1,210)  
オススメ! 中国料理の定番メニュー。  
※辛さのお好みがありましたら、お気軽に係りの者までお申し付けください。

〈小盆〉2~3名様分 中盆・大盆のご注文も承ります。

※写真はイメージです。

※食材によるアレルギーなどがございましたら、あらかじめ係りの者までお申し付けください。

# 中国料理



すぶた



特製 八宝焼そば

## 【肉料理】

### 牛肉とピーマンの細切り炒め 青椒牛肉絲

心地よい歯ごたえの筍を加えた、醤油味の炒め物です。

〈小盆〉税別¥1,445 (税込¥1,590)



オススメ!

### 牛肉の甘味噌炒め 金醬牛肉絲

〈レタス または クレープ包み〉

レタス または クレープで包んでお召し上がりください。

〈小盆〉税別¥1,800 (税込¥1,980)

### すぶた 古老肉

やわらかくジューシーな豚肉と野菜に、甘酸っぱいあんをからめて。

〈小盆〉税別¥1,445 (税込¥1,590)

### 豚の角煮 〈蒸しパン添え〉 東坡肉

じっくり煮込んだとろけるような豚肉を、蒸しパンに挟んでどうぞ。

※  
〈1個〉税別¥700 (税込¥770)

※2個よりご注文を承ります。

## 【麺・飯】



オススメ!

### 特製 八宝焼そば 八珍炒麵

〈中国料理 青冥〉伝統の味、具たくさんのおんかけ焼そば。

税別¥1,300 (税込¥1,430)

### 蟹入り焼めし 蟹肉炒飯

ズワイ蟹と葱が入った、シンプルながらぜいたくな味わいの焼めしです。

税別¥1,300 (税込¥1,430)

〈小盆〉2~3名様分 中盆・大盆のご注文も承ります。

※写真はイメージです。

※食材によるアレルギーなどがございましたら、あらかじめ係の者までお申し付けください。

# 和食



蛸のニンニク醤油焼き

## さきいかの天婦羅

おつまみにぴったりのメニューです。

税別¥1,000 (税込¥1,100)



オススメ!

## う巻き

ふんわりと玉子で巻き上げました。

税別¥1,200 (税込¥1,320)

## 蛸のニンニク醤油焼き

ニンニクの香ばしい香りが食欲をそそります。

税別¥1,500 (税込¥1,650)



う巻き

※写真はイメージです。


※食材によるアレルギーなどがございましたら、あらかじめ係の者までお申し付けください。

強い火力で焼き上げる

# OVEN GRILL RANGE MENU

オーブングリルレンジメニュー



 テイクアウト承ります

## 黒毛和牛サーロイン

ソースを一種お選びください▶

トマトういきょう風味

粒マスタード

和風おろし

肉の旨味を閉じ込めて、ジューシーに焼き上げました。


200g

税別¥4,700 (税込¥5,170)

400g

税別¥8,636 (税込¥9,500)



 テイクアウト承ります

## 骨付き仔羊ロース〈4本〉

やわらかい骨付き仔羊肉の香ばしいグリルです。

税別¥3,500 (税込¥3,850)

※写真はイメージです。 ※食材によるアレルギーなどがございましたら、あらかじめ係の者までお申し付けください。



# || Morning Menu ||

朝食メニュー

今日も一日、ナイスプレーでお過ごしくださいませ。

## モーニングセット

ハムエッグ または ベーコンエッグ  
トースト  
サラダ  
コーヒー または 紅茶

カフェオーレに変更は+税込¥60

税別¥1,045 (税込¥1,150)



## フレンチトーストセット

フレンチトースト  
コーヒー または 紅茶

カフェオーレに変更は+税込¥60

税別¥1,000 (税込¥1,100)



## 単品メニュー

ハムエッグ	税別¥600 (税込¥660)	フレンチトースト	税別¥800 (税込¥880)
ベーコンエッグ	税別¥600 (税込¥660)	トースト	税別¥254 (税込¥280)

※写真はイメージです。※食材によるアレルギーなどがございましたら、あらかじめ係の者までお申し付けください。

## 和食 朝定食

魚料理 / 玉子料理  
季節の小鉢 / 味付けのり  
ご飯 / 味噌汁  
コーヒー または 紅茶

カフェオーレに変更は+税込¥60

税別¥945 (税込¥1,050)



マー・キンミン  
点心師 麥建明 の  
香港朝粥定食



青菜粥 または 豚肉入りピータン粥  
蒸し点心2種 / 小皿1品  
中華漬物

コーヒー または 紅茶

カフェオーレに変更は+税込¥60

税別¥1,100 (税込¥1,210)

## お飲物

コーヒー	税別¥400 (税込¥440)	エスプレッソコーヒー	税別¥400 (税込¥440)
紅茶	税別¥400 (税込¥440)	グレープフルーツジュース	税別¥400 (税込¥440)
カフェオーレ	税別¥454 (税込¥500)	ブラッドオレンジジュース	税別¥500 (税込¥550)
カプチーノ	税別¥500 (税込¥550)	トマトジュース	税別¥400 (税込¥440)

※写真はイメージです。※食材によるアレルギーなどがございましたら、あらかじめ係の者までお申し付けください。

# || Lunch Menu ||

昼食メニュー



海老フライとハンバーグステーキ

## 【洋食】

ビーフカレーライス(サラダ)

税別¥1,100(税込¥1,210)

ハヤシライス(サラダ)

税別¥1,100(税込¥1,210)



オススメ!

海老フライとハンバーグステーキ

(スープ・サラダ・パン または ライス)

税別¥1,700(税込¥1,870)

ベーコンエッグ ホットサンドウィッチセット  
(コーヒー または 紅茶)

税別¥1,254(税込¥1,380)



オススメ!

とろ〜り玉子のオムライス

(スープ・サラダ)

カレーソース または ハヤシソース  
お選びください。

税別¥1,300(税込¥1,430)



とろ〜り玉子のオムライス



ベーコンエッグ ホットサンドウィッチセット

※写真はイメージです。

※食材等によるアレルギーなどがございましたら、あらかじめ係の者までお申し付けください。



牛ハラミステーキ丼

## 【和食】



### 牛ハラミステーキ丼 (味噌汁・漬物)

オススメ! 食べごたえ抜群・和風テイストのハラミ丼です。

税別¥1,800 (税込¥1,980)

### 豚汁と鰯フライ定食 (小鉢・ご飯・漬物)

身体が温まる豚汁と、サクサク鰯フライの定食です。

税別¥1,400 (税込¥1,540)

### 親子丼 (味噌汁・漬物)

柔らかくジューシーな鶏肉と、とろとろふわふわの玉子。  
シンプルな料理だからこそ素材の良さが際立ちます。

税別¥1,100 (税込¥1,210)



豚汁と鰯フライ定食



親子丼

※写真はイメージです。

※食材等によるアレルギーなどがございましたら、あらかじめ係の者までお申し付けください。



酸辣湯麵

## 【中華】



オススメ!

八宝焼そば または 八宝汁そば

各 税別¥1,400 (税込¥1,540)

海老入り焼そば または 海老入り汁そば

各 税別¥1,300 (税込¥1,430)

牛肉とピーマンの焼そば

税別¥1,400 (税込¥1,540)

牛肉とピーマンのうま煮丼 (スープ・漬物)

税別¥1,400 (税込¥1,540)



オススメ!

サンラータンメン  
酸辣湯麵

税別¥1,200 (税込¥1,320)

五目チャーハン (スープ・漬物)

税別¥1,200 (税込¥1,320)

蟹チャーハン (小鉢・スープ・漬物)

税別¥1,600 (税込¥1,760)

香港ランチ (香港麵・本日の点心2個・牛アキレス腱の中華味噌蒸し)  
※お時間10分ほど頂戴いたします。

税別¥1,300 (税込¥1,430)



海老入り焼そば



蟹チャーハン



香港ランチ

※写真はイメージです。

※食材等によるアレルギーなどがございましたら、あらかじめ係の者までお申し付けください。

## || ドリンクメニュー ||

■ビール		■ウィスキー		シングル	ボトル	
	税別 税込		税別 税込	税別 税込	税別 税込	
生ビール(中)	782円(860円)	サントリー 角	545円(600円)		4,000円(4,400円)	
生ビール(小)	619円(680円)	スーパーニッカ	600円(660円)		5,500円(6,050円)	
生ビール(一口ビール)	473円(520円)	サントリー ローヤル	700円(770円)		6,000円(6,600円)	
瓶ビール(大)	854円(940円)	シーバスリーガル	800円(880円)		6,500円(7,150円)	
瓶ビール(中)	754円(830円)	オールドパー	1,000円(1,100円)	10,000円(11,000円)		
瓶ビール(小)	500円(550円)	バラントイン	1,500円(1,650円)	14,800円(16,280円)		
黒ビール(小)	527円(580円)	山崎 シングルモルト	1,090円(1,200円)			
ノンアルコールビール	509円(560円)	白州 シングルモルト	1,090円(1,200円)			
		山崎 12年(※ボトルのみ)			18,000円(19,800円)	
■カクテル		■紹興酒		グラス	一合	ボトル
	税別 税込		税別 税込	税別 税込	税別 税込	税別 税込
ジントニック	600円(660円)	紹興酒5年	570円(630円)	900円(990円)		2,500円(2,750円)
ウォッカトニック	600円(660円)	紹興酒8年	760円(840円)	1,200円(1,320円)		4,000円(4,400円)
		紹興酒10年 (※ボトルのみ)				6,200円(6,820円)
■日本酒		■焼酎		グラス	ボトル	
	税別 税込		税別 税込	税別 税込	税別 税込	
白鷹(1合)	500円(550円)	【芋】黒甕	545円(600円)		3,300円(3,630円)	
【冷酒】 白鷹(300ml)	927円(1,020円)	【芋】黒伊佐錦	545円(600円)		3,300円(3,630円)	
【冷酒】 沢の鶴 本醸造生酒(300ml)	927円(1,020円)	【芋】霧島 吉助 赤	800円(880円)		5,000円(5,500円)	
■ハイボール		【麦】大隅 <th>グラス</th> <th>ボトル</th>		グラス	ボトル	
	税別 税込		税別 税込	税別 税込	税別 税込	
サントリー 角	646円(710円)	【麦】壱乃國	800円(880円)		5,000円(5,500円)	
山崎 シングルモルト	1,190円(1,310円)	【米】白水	545円(600円)		3,300円(3,630円)	
白州 シングルモルト	1,190円(1,310円)					

※写真はイメージです。※食材によるアレルギーなどがございましたら、あらかじめ係の者までお申し付けください。

## || ドリンクメニュー ||

### ■ソフトドリンク

	税別	税込		税別	税込
コーヒー(ホット/アイス)	400円	(440円)	ウーロン茶	318円	(350円)
紅茶(ホット/アイス)	400円	(440円)	トマトジュース	400円	(440円)
カフェオーレ(ホット/アイス)	454円	(500円)	マンゴージュース	400円	(440円)
カップチーノ(ホット)	500円	(550円)	ブラッドオレンジジュース	500円	(550円)
チョコレート(ホット/アイス)	500円	(550円)	ジンジャーエール	400円	(440円)
ミルク(ホット/アイス)	400円	(440円)	コーラ	400円	(440円)
グレープフルーツジュース	400円	(440円)	レモンスカッシュ	400円	(440円)
サンペレグリーノ 【ガス入りミネラルウォーター】	(小) 454円	(500円)	クリームソーダ	500円	(550円)
	(大) 818円	(900円)	コーヒーフロート	500円	(550円)
			コーラフロート	500円	(550円)

### ■ワイン

**赤** Georges Dubouef Beaujolais  
**ジョルジュデュブッフポジョレー** **グラス** 税別 600円(税込660円)



【産地】フランス ポジョレー州  
 【生産者】バローネ・リカーゾリ  
 【飲み口】ミディアムボディ  
 【品 種】ガメイ  
 イチゴやチェリーのような可愛いらしい香り。  
 心地よい酸と、フレッシュで生き生きとした味わいが特徴です。

**白** Toscana Bianco  
**トスカーナビアンコ** **グラス** 税別 600円(税込660円)



【産地】イタリア トスカーナ州  
 【生産者】アジエンダ・アグリコラ・サン・ルチアーノ  
 【飲み口】辛口  
 【品 種】グレケット、マルヴァジーア  
 淡い黄色の色合いに、柑橘類や白い花の香り。  
 フレッシュなレモンに加え、桃のような余韻が楽しめます。

**赤** Montepulciano d'Abruzzo  
**モンテプルチアーノダブルツツオ** **グラス** 税別 900円(税込990円)



【産地】イタリア アブルッツォ州  
 【生産者】カルドーラ  
 【飲み口】フルボディ  
 【品 種】モンテプルチアーノ  
 凝縮感が高く、完熟したブルーベリーやシナモンのような甘い香り。  
 しっかりとした余韻が広がります。

**白** Monte Ceriani Soave  
**モンテチェリアーニソアヴェ** **グラス** 税別 900円(税込990円)



【産地】イタリア ヴェネト州  
 【生産者】テヌータ・サンアントニオ  
 【飲み口】極辛口  
 【品 種】ガルガーネガ  
 味わい、香り、共にパーフェクトと称えられる究極のソアヴェ。  
 イタリアで最高の名誉を与えられたワインです。

**赤** Robert Mondavi Private Selection Cabernet Sauvignon  
**ロバート・モンダヴィプライベートセレクション  
 カベルネソーヴィニオン** **グラス** 税別 1,100円(税込1,210円)



【産地】アメリカ カリフォルニア州  
 【生産者】ロバート・モンダヴィ  
 【飲み口】フルボディ  
 【品 種】カベルネ・ソーヴィニオン100%  
 芳醇なブラックベリーやスグリに、スパイスのニュアンス。  
 豊かな果実味と、繊細かつ十分な酸が特徴のワインです。

**赤** Chianti Villa di Monte  
**キャンティ・ヴィツラ・  
 デイ・モンティ** **ボトル** 税別 3,000円(税込3,300円)



【産地】イタリア トスカーナ州  
 【生産者】アジエンダ・アグリコラ・グラデーティ  
 【飲み口】ミディアムボディ  
 【品 種】サンジョヴェーゼ、カナイオーロ、コロローノ  
 サンジョヴェーゼ種を主体に造られるキャンティは、イタリアの代表的な赤ワイン。  
 果実味や酸味に富み、渋みも程良く滑らかな舌触りが大人気です。

※写真はイメージです。※食材によるアレルギーなどがございましたら、あらかじめ係の者までお申し付けください。