

GRAND MENU



一般社団法人
宝塚ゴルフ倶楽部

株式会社カーディナル
CARDINAL



※写真はすべてイメージです。
※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。
◀料理のアレルギー情報はこちらをご覧ください

洋食



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

Antipasto

生ハム・サラミの盛り合わせ *Affettati 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)

パスタ・ピッツァ

Pasta . Pizza



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

オススメ! 「SABATINI di Firenze」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)



マルゲリータピッツァ *Pizza Margherita*

オススメ! 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)



ゴルゴンゾーラチーズのピッツァ *Pizza Gorgonzola*

オススメ! 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。

洋食



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*
オススメ! ハム・玉子・トマト・きゅうりのミックスサンドウィッチです。

税別¥800 (税込¥880)

ポークカツサンド *Pork Cutlet Sandwich*
カラッと揚げたポークカツを挟んだボリュームのある一品。

税別¥1,500 (税込¥1,650)

ベーコンエッグサンド *Bacon Egg Sandwich*
トーストしたパンにベーコンと玉子をサンドした人気メニュー。

税別¥1,000 (税込¥1,100)

フィレビーフカツサンド *Beef Fillet Cutlet Sandwich*
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。

税別¥3,500 (税込¥3,850)

デザート | Dolce

 **自家製ケーキ** *Dolce del Casa*
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。

税別¥600 (税込¥660)

自家製バニラアイスクリーム *Gelato*
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。

〈各種〉税別¥500 (税込¥550)

ヨーグルト〈オレンジシャーベット添え〉 *Yogurt*
フルーツ入りのヨーグルトにシャーベットを添えて。

税別¥600 (税込¥660)

※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。

中華



蒸し鶏



カニ玉



八宝菜

前菜 | 冷菜



蒸し鶏 白油鶏

オススメ! 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¥1,400 (税込¥1,540)

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 | 油炸

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カラリと揚げました。

〈1皿4個入〉 税別¥800 (税込¥880)

玉子・豆腐 | 鶏蛋・豆腐

カニ玉 芙蓉蟹

蟹肉と玉子を、ふんわりと焼き上げました。

〈小盆〉 税別¥1,300 (税込¥1,430)



マーボー豆腐 麻婆豆腐

オススメ! ※辛さのお好みがありましたら、係の者までお申し付けください。

〈小盆〉 税別¥1,100 (税込¥1,210)

野菜 | 蔬菜



茄子の辛子酢炒め 酸辣茄子

オススメ! 茄子を牛肉や季節野菜と一緒に炒め、豆板醤とお酢でピリ辛味に仕上げました。

〈小盆〉 税別¥1,700 (税込¥1,870)

八宝菜 炒什錦

野菜・肉・海の幸を彩りよく炒め合わせました。

〈小盆〉 税別¥1,600 (税込¥1,760)

〈小盆〉 約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。

中華



海老のチリソース煮



牛肉の甘味噌炒め



すぶた

魚介 | 海鮮

海老のチリソース煮 乾焼蝦仁

ピリ辛のチリソースで仕上げました。

〈小盆〉 税別¥1,754 (税込¥1,930)



白身魚とズワイ蟹・卵白の炒め 芙蓉賽螃蟹

オススメ! ふわふわの炒め物に卵黄をからめお召し上がりください。

〈小盆〉 税別¥1,700 (税込¥1,870)

海老・ホタテ貝柱・イカと季節野菜の炒め 鮮貝蝦仁炒時菜

海の幸と季節野菜をシンプルな塩味炒めで。

〈小盆〉 税別¥2,400 (税込¥2,640)

肉料理 | 肉食

牛肉とピーマンの細切り炒め 青椒牛肉絲

細切り牛肉とシャキシャキピーマンを醤油味で炒めました。

〈小盆〉 税別¥1,445 (税込¥1,590)



牛肉の甘味噌炒め (レタス または クレープ包み) 金醬牛肉絲

オススメ! 甘辛く炒めた牛肉をレタス または クレープに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

ジューシーな豚肉と野菜に、甘酸っぱい餡をからめて。

〈小盆〉 税別¥1,700 (税込¥1,870)

豚の角煮 (蒸しパン添え) 東坡肉

人気の角煮を蒸しパンにはさんでお召し上がりください。

〈1個〉 税別¥600 (税込¥660)

※ご注文は2個より承ります。

〈小盆〉 約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。

中華



八宝烧そば



八宝あんかけのおこげ

麺・飯・おこげ

麺食・米飯・鍋巴



八宝烧そば 八宝炒麺

オススメ! 「中国料理 青冥」監修のあんかけ焼そば。

蟹入り焼めし 蟹肉炒飯

パラッと炒めた人気のチャーハンです。

八宝あんかけのおこげ 什錦鍋巴

イカ・海老・豚肉などが入った具たくさんの餡をかけて。



ふかひれのおこげ 魚翅鍋巴

オススメ! ふかひれ入りのあんかけおこげ料理をお楽しみください。

税別¥1,500 (税込¥1,650)

税別¥1,600 (税込¥1,760)

税別¥1,500 (税込¥1,650)

税別¥2,800 (税込¥3,080)

和食



う巻き



明太子だし巻き玉子



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です。



う巻き

オススメ! うなぎと玉子のコンビネーション。

明太子だし巻き玉子

明太子の風味とお出汁のきいた玉子がよく合います。

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¥1,000 (税込¥1,100)

税別¥1,400 (税込¥1,540)

税別¥1,100 (税込¥1,210)

税別¥1,500 (税込¥1,650)

※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。

小菜 ALL 税別¥800 (税込¥880)



フルーツトマトと
モッツアレラチーズのサラダ



ボローニャソーセージの
ポテトサラダ巻き



ザーサイの浅漬け
(青ザーサイ)



きゅうりの一本漬けと
トマトの浅漬け



よだれ鶏



豚ばら肉の
炙りチャーシュー



黒豚しゃぶ肉の
辛味ソース



クラゲの酢の物
中華風



蛸ぶつ
特製酢味噌で



フライドポテト



イカ焼き



カマンベール
チーズフライ



砂肝の塩焼き



豚タンの炭火焼き

季節のおすすめ



※お写真は2個注文された
場合のイメージです。

鮑の中華風 蒸しもの 1個 税別¥1,200 (税込¥1,320)
※ご注文は2個から承ります。



ソーセージ盛り合わせ ^{2種の}ソースで 税別¥2,000 (税込¥2,200)



牛すじ煮込み

税別¥1,500 (税込¥1,650)



蛸の唐揚げ

税別¥800 (税込¥880)

※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。

おすすめ点心

CHEF'S RECOMMENDATIONS DIM SUM

「中国料理 青冥」が監修した、おすすめの点心各種をお楽しみください——。

蒸



エビ餃子

1個 税別¥254(税込¥280)
※2個より承ります



シュウマイ

1個 税別¥200(税込¥220)
※2個より承ります

揚



揚げ餅(中華ピロシキ)

1個 税別¥200(税込¥220)
※2個より承ります



ふかひれ餃子

1個 税別¥300(税込¥330)
※2個より承ります



ショーロンポー

1個 税別¥300(税込¥330)
※2個より承ります



春巻

1本 税別¥200(税込¥220)
※2本より承ります

焼



焼きニラまんじゅう

1個 税別¥200(税込¥220)



大根餅

1個 税別¥200(税込¥220)

強い火力で焼き上げる900℃オーブングリルメニュー

900℃ GRILL MENU

900℃のプロイラーオーブンを使用し、素材の旨味を閉じ込めながら一気に焼き上げます。

T字型の骨をはさんで、片側はサーロイン、片側はフィレという2種類の味を同時にご堪能いただける魅力のステーキです。



ソースを1種お選びください ▶ 粒マスタード 和風おろし

Tボーンステーキ 約700-800g

税別¥12,000(税込¥13,200)



ソースを1種お選びください ▶ 粒マスタード 和風おろし

黒毛和牛サーロイン 200g 税別¥5,000(税込¥5,500)

400g 税別¥9,000(税込¥9,900)



ソースを1種お選びください ▶ 粒マスタード 和風おろし

国産牛へレ 200g 税別¥7,000(税込¥7,700)

400g 税別¥13,000(税込¥14,300)



粒マスタード 和風おろし

骨付き仔羊ロース〈4本〉

税別¥5,000(税込¥5,500)



淡路地鶏の900℃オーブングリル

税別¥2,000(税込¥2,200)



2種のソース付き

ソーセージ盛り合わせ 骨付きソーセージ・ハーブソーセージ・ベーコン

税別¥2,000(税込¥2,200)

※写真はすべてイメージです。※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 ||

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¥1,146(税込¥1,260)



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¥1,146(税込¥1,260)



単品メニュー

ハムエッグ	税別¥700(税込¥770)	フレンチトースト	税別¥900(税込¥990)
ベーコンエッグ	税別¥700(税込¥770)	トースト	税別¥254(税込¥280)



※写真はすべてイメージです。

※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。

◀料理のアレルギー情報はこちらをご覧ください

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¥1,146(税込¥1,260)



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¥1,146(税込¥1,260)

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)



※写真はすべてイメージです。

※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。

◀料理のアレルギー情報はこちらをご覧ください

LUNCH MENU



一般社団法人
宝塚ゴルフ倶楽部

株式会社カーディナル
CARDINAL



※写真はすべてイメージです。
※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。
◀料理のアレルギー情報はこちらをご覧ください

Meat Fair
Limited Time

★★★★★

特製
ソース

GRADE UP

サーロイン ステーキランチ

ステーキソース
サラダ / パン / スープ

税別¥3,000
(税込¥3,300)

普段より贅沢に楽しみたい日に

¥1,500追加で
黒毛和牛に変更可能

ここでしか食べられない大満足メニュー。
当店シェフのオリジナルソースが食欲をそそります。

Special Lunch

株式会社カーディナル
CARDINAL

和牛 スタミナ丼

特製ソース
小鉢 / 味噌汁 / 漬物

税別¥2,000
(税込¥2,200)

特製
ソース

※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。



近江牛ハンバーグと大海老のフライセット

【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!

近江牛ハンバーグと大海老のフライセット ——— 税別¥2,500 (税込¥2,750)

(スープ・サラダ・パン または ライス)

ベーコンエッグ ホットサンドウィッチセット ——— 税別¥1,254 (税込¥1,380)

(コーヒー または 紅茶)

とろ〜り玉子のオムライス

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)

(スープ・サラダ)



オススメ!

ポークステーキ 国産豚肩ロース (ライス・スープ) ——— 税別¥1,600 (税込¥1,760)



オススメ!

パスタランチ (本日のパスタ・サラダ) ————— 税別¥1,200 (税込¥1,320)

[サラダを本日の前菜盛り合わせに変更] 税別¥1,700 (税込¥1,870)

「パスタランチ」のサラダは、
1名様+¥550(税込)で「本日の前菜盛り合わせ」に変更可能です。



ポークステーキ 国産豚肩ロース




とろ〜り玉子のオムライス


※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。



【和食】

 **天ぷら巻きセット** (小鉢・ご飯・漬物・味噌汁) ————— 税別¥1,800(税込¥1,980)
オススメ!
揚げたての天ぷらと、ふっくらとした鰻(うなぎ)をだし巻き卵で巻いた「う巻き」を一度に楽しめる、贅沢な和食セットです。

 **和牛スタミナ丼** (ソース・小鉢・漬物・味噌汁) ————— 税別¥2,000(税込¥2,200)
オススメ!
贅沢な和牛の旨味と、ニンニクを効かせたパンチのある特製ダレが融合した、満足度の高い絶品丼です。

三元豚のカツ丼 (味噌汁・漬物) ————— 税別¥1,500(税込¥1,650)
ジューシーなトンカツと、お出汁の効いたふわふわ玉子が人気の和食の定番丼。



※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。

【中華】



鶏煮込みそば



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)
ハーフサイズ (税込¥990)

カイセンチャオメン
海鮮炒麺

(海鮮あんかけ焼そば または 汁そば)

各 税別¥1,400 (税込¥1,540)
ハーフサイズ (税込¥990)

牛肉と高菜の焼そば または 汁そば

税別¥1,400 (税込¥1,540)
ハーフサイズ (税込¥990)

牛肉と高菜のうま煮丼 (スープ・漬物)

税別¥1,400 (税込¥1,540)
ハーフサイズ (税込¥990)



オススメ!

鶏煮込みそば

税別¥1,400 (税込¥1,540)

蟹チャーハン (小鉢・スープ・漬物)

税別¥1,600 (税込¥1,760)
ハーフサイズ (税込¥1,100)



蟹チャーハン



海鮮炒麺



八宝焼そば

※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		
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) (サントリープレミアムモルツ)	754円	(830円)	オールドパー	1,000円	(1,100円)	11,000円	(12,100円)		
瓶ビール(小)	500円	(550円)	バランタイン	1,200円	(1,320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	1,364円	(1,500円)				
ノンアルコールビール (キリン・アサヒ・サントリー)	509円	(560円)	白州 シングルモルト	1,364円	(1,500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
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】霧島 吉助 赤	800円	(880円)	5,000円	(5,500円)		
【冷酒】 沢の鶴 本醸造生酒(300ml)	927円	(1,020円)	【麦】大隅	545円	(600円)	3,800円	(4,180円)		
■ハイボール		シングル		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)		
サントリーAO	1,000円	(1,100円)	【米】白水	545円	(600円)	3,300円	(3,630円)		
山崎 シングルモルト	1,464円	(1,610円)							
白州 シングルモルト	1,464円	(1,610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

Valdivieso Sauvignon Blanc
白 バルディビエソ
ソーヴィニヨン・ブラン



税別 税込
グラス 800円 (880円)
ボトル 4,000円 (4,400円)

【産地】チリ
【生産者】ビーニャ・バルディビエソ
【飲み口】辛口
【品 種】ソーヴィニヨン・ブラン 100%

レモンとトロピカルフルーツの香り。しっかりとした酸味の辛口の味わいが特徴の飲み飽きしない白ワインです。

Tavernello Organico Trebbiano Chardonnay
白 タヴェルネッロ オルガニコ
トレッビアーノ・シャルドネ



税別 税込
グラス 800円 (880円)
ボトル 4,000円 (4,400円)

【産地】イタリア
【生産者】カヴィロ
【飲み口】辛口
【品 種】トレッビアーノ・シャルドネ 100%

世界で販売量No.1を誇る大人気ワイナリーオーガニック栽培のぶどうで造られるフレッシュな果実味。お食事に合わせやすい味わいです。

Domaines Paul Mas Chardonnay-Viognier
白 ドメース・ポール・マス
シャルドネ / ヴィオニエ



税別 税込
グラス 1,200円 (1,320円)
ボトル 6,000円 (6,600円)

【産地】フランス
【生産者】ドメース・ポール・マス
【飲み口】辛口
【品 種】シャルドネ 70% ヴィオニエ 30%

オーク樽熟成させた芳醇なシャルドネとフレッシュな風味が際立つヴィオニエをうまく融合させたワイン。果実味とバニラの香りが素晴らしい逸品です。

Valdivieso Merlot
赤 バルディビエソ メルロー



税別 税込
グラス 800円 (880円)
ボトル 4,000円 (4,400円)

【産地】チリ
【生産者】ビーニャ・バルディビエソ
【飲み口】フルボディ
【品 種】メルロー

チョコレートのような甘味がありながらスパイスな香りが全体をまとめている滑らかな口当たりのエレガントな赤ワインです。

Tavernello Organico Sangiovese Rubicone
赤 タヴェルネッロ オルガニコ
サンジジョヴェーゼ



税別 税込
グラス 800円 (880円)
ボトル 4,000円 (4,400円)

【産地】イタリア
【生産者】カヴィロ
【飲み口】辛口
【品 種】サンジジョヴェーゼ 100%

世界で販売量No.1を誇る大人気ワイナリーオーガニック栽培のぶどうで造られる熟したチェリー。甘いスパイスのニュアンスを持ちお食事に合わせやすい味わいです。

Robert Montavi Private Selection Cabernet Sauvignon
赤 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ヨン



税別 税込
グラス 1,200円 (1,320円)
ボトル 7,000円 (7,700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・ソーヴィニヨン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。飲みごたえ抜群、深みのある落ち着いた味わい。

※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。

◆ お持ち帰りメニュー

中華

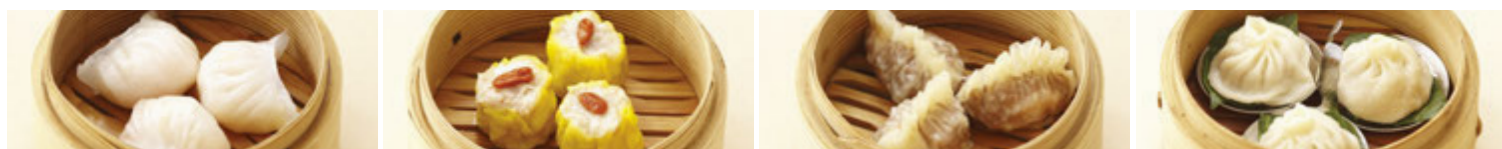


蒸し鶏(生姜ソース)	くらげと大根のサラダ	海老のチリソース煮	牛肉とピーマンの細切り炒め	牛肉の甘味噌炒め(クレープ)	すぶた	茄子の辛子酢炒め	マーボー豆腐
【小】¥1,540(税込)	【小】¥1,320(税込)	【小】¥1,930(税込)	【小】¥1,590(税込)	【小】¥1,980(税込)	【小】¥1,870(税込)	【小】¥1,870(税込)	【小】¥1,210(税込)
【中】¥2,310(税込)	【中】¥1,980(税込)	【中】¥2,890(税込)	【中】¥2,390(税込)	【中】¥2,970(税込)	【中】¥2,810(税込)	【中】¥2,810(税込)	【中】¥1,820(税込)
【大】¥3,080(税込)	【大】¥2,640(税込)	【大】¥3,860(税込)	【大】¥3,180(税込)	【大】¥3,960(税込)	【大】¥3,740(税込)	【大】¥3,740(税込)	【大】¥2,420(税込)



カニ玉	若鶏の唐揚げ	豚の角煮	八珍焼そば	海鮮焼そば	牛肉とピーマンの焼そば	蟹チャーハン	点心セット
【小】¥1,430(税込)	4個 ¥880(税込)	1個 ¥660(税込)	1人前 ¥1,650(税込)	1人前 ¥1,650(税込)	1人前 ¥1,540(税込)	1人前 ¥1,760(税込)	1セット ¥1,980(税込)
【中】¥2,150(税込)	※4個より承ります	※2個より承ります	大盛り ¥2,480(税込)	大盛り ¥2,480(税込)	大盛り ¥2,310(税込)	大盛り ¥2,640(税込)	※各2個:計8個入
【大】¥2,860(税込)							

中国料理 青冥監修の点心



エビ餃子	シュウマイ	フカヒレ餃子	ショーロンポー
1個 ¥280(税込)	1個 ¥220(税込)	1個 ¥330(税込)	1個 ¥330(税込)
※2個より承ります	※2個より承ります	※2個より承ります	※2個より承ります



揚げ餅(中華ピロシキ)	春巻	焼きニラまんじゅう	大根餅	胡麻団子
1個 ¥220(税込)	1本 ¥220(税込)	1個 ¥220(税込)	1個 ¥220(税込)	2個 ¥550(税込)
※2個より承ります	※2本より承ります	※2個より承ります	※2個より承ります	

洋食



ミックスピッツァ	マルゲリータピッツァ	ゴルゴンゾーラチーズのピッツァ	ビーフカレーライス(サラダ付)
1枚 ¥1,320(税込)	1枚 ¥1,320(税込)	1枚 ¥1,650(税込)	1人前 ¥1,210(税込)

和食



さきいかの天婦羅	う巻き	蛸のニンニク醤油焼き
¥1,100(税込)	¥1,540(税込)	¥1,650(税込)

季節のおすすめ



サラミ・チーズのサラダ	ミックスサンド	ベーコンエッグサンド	ポークカツサンド	ファイルビーフカツサンド	蛸の唐揚げ	牛すじ煮込み
¥1,100(税込)	¥880(税込)	¥1,100(税込)	¥1,650(税込)	¥3,850(税込)	¥880(税込)	¥1,650(税込)