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*　税別¥1,554（税込¥1,710）
食前酒にぴったりの盛り合わせです。

ゴルゴンゾーラチーズ *Formaggio Gorgonzola*　税別¥1,000（税込¥1,100）
独特の香りが魅力のブルーチーズ。赤ワインのお供に。

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*　税別¥1,554（税込¥1,710）
「SABATINI di Firenze」名物の濃厚なトマトソースパスタ。

ミックスピッツァ *Pizza Mista*　税別¥1,200（税込¥1,320）
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。

オススメ！ **マルゲリータピッツァ** *Pizza Margherita*　税別¥1,200（税込¥1,320）
トマトとバジルを乗せた香り高いピッツアです。

オススメ！ **ゴルゴンゾーラチーズのピッツァ** *Pizza Gorgonzola*　税別¥1,500（税込¥1,650）
ゴルゴンゾーラの風味を味わうシンプルなピッツアです。

サラダ | Insalata

サラミ・チーズのサラダ *Insalata di Italiano*　税別¥1,000（税込¥1,100）
バルサミコ酢のドレッシングでどうぞ。

※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*
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ウィッチです。

ポークカツサンド *Pork Cutlet Sandwich*
税別¥1,500（税込¥1,650）

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。

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サンドした人気メニュー。

フィレビーフカツサンド *Beef Fillet Cutlet Sandwich*
税別¥3,500（税込¥3,850）

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*
〈各種〉税別¥600（税込¥660）

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。

自家製バニラアイスクリーム *Gelato*
税別¥600（税込¥660）

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　華


蒸し鶏


カニ玉


八宝菜

前菜 | 冷菜

蒸し鶏 白油鶏
〈小盆〉税別¥1,400（税込¥1,540）

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。

クラゲ・大根のサラダ 海皮蘿蔔沙拉
〈小盆〉税別¥1,200（税込¥1,320）

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。

揚げ物 | 油炸

若鶏の唐揚げ 日式炸鶏
〈1皿4個入〉税別¥800（税込¥880）

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。

玉子・豆腐 | 鶏蛋・豆腐

カニ玉 芙蓉蟹
〈小盆〉税別¥1,300（税込¥1,430）

蟹肉と玉子を、ふんわりと焼き上げました。

マーボー豆腐 痲婆豆腐
〈小盆〉税別¥1,100（税込¥1,210）

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。

野菜 | 蔬菜

茄子の辛子酢炒め 酸辣茄子
〈小盆〉税別¥1,700（税込¥1,870）

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。

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合わせました。

〈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 乾燒蝦仁
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） 金醤牛肉絲
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



八宝焼そば



八宝あんかけのおこげ

麺・飯・おこげ ｜ 麺食・米飯・鍋巴

オススメ！ **八宝焼そば** 八宝炒麺　税別¥1,600（税込¥1,760）
「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　税別¥1,700（税込¥1,870）
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　税別¥1,600（税込¥1,760）
イカ・海老・豚肉などが入った具だくさんの餡をかけて。

オススメ！ **ふかひれのおこげ** 魚翅鍋巴　税別¥2,800（税込¥3,080）
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。

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　税別¥1,000（税込¥1,100）
おつまみにぴったりです。

オススメ！ **う巻き**　税別¥1,400（税込¥1,540）
うなぎと玉子のコンビネーション。

明太子だし巻き玉子　税別¥1,100（税込¥1,210）
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　税別¥1,500（税込¥1,650）
ニンニクの香ばしい香りが食欲をそそります。

※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。

小菜 ALL 税別¥800（税込¥880）



フルーツトマトと
モッツァ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



イカの唐揚げ



砂肝の塩焼き



豚タンの炭火焼き

季節のおすすめ



ホタテ貝柱のバター炒め 税別¥3,500（税込¥3,850）



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。

青 中国料理 冥 Ching Ming Since 1967　中国料理 青冥 監修

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



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

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



春　捲
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）

※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900℃オーブングリルメニュー

900℃ GRILL MENU

900℃のブ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ボーンステーキ 約700-800g

税別¥12,000（税込¥13,200）



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）



国産牛ヘレ

200g 税別¥5,000（税込¥5,500）

400g 税別¥9,000（税込¥9,900）



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）



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￥1,237 （税込￥1,360）





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￥1,237 （税込￥1,360）

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￥1,237 （税込￥1,360）



朝粥定食

青菜粥 または 豚肉入りピータン粥
焼売/ 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￥1,237 （税込￥1,360）

卵かけ御飯

ご飯 / 生卵 / 卵かけ醤油
味噌汁 / 納豆 / 漬物

大分県別府市産
ミネラル分たっぷりの
こだわり卵
欄王（らんおう）使用

税別￥800 （税込￥880）

コーヒーセット 税別￥1,100 （税込￥1,210）



※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


ミックスフライセット

【洋食】

ビーフカレーライス（サラダ） ―― 税別¥1,300（税込¥1,430）

ハヤシライス（サラダ） ―― 税別¥1,300（税込¥1,430）

オススメ！ ミックスフライセット【海老・いか・本日の鮮魚のフライ】 ―― 税別¥1,700（税込¥1,870）
（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
（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¥1,500（税込¥1,650）

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¥1,700（税込¥1,870）

オススメ！ パスタランチ（本日のパスタ・サラダ・パン） ―― 税別¥1,400（税込¥1,540）

［サラダを本日の前菜盛り合わせに変更］税別¥1,900（税込¥2,090）

「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。


豚汁と鯵フライ定食

【和食】

オススメ！

豚汁と鯵フライ定食（小鉢・ご飯・漬物）

税別¥1,500（税込¥1,650）

身体が温まる豚汁と、サクサク鯵フライの定食です。

オススメ！

牛ハラミステーキ丼（ソース・温玉・小鉢・味噌汁・漬物）

税別¥2,000（税込¥2,200）

食べごたえ抜群・和風テイストの大人気のハラミ丼が復活しました。

オススメ！

京の都のもち豚生姜焼（小鉢・ご飯・漬物・味噌汁）

税別¥1,600（税込¥1,760）

生姜香る熟成タレが絡んだもち豚が、食欲をかきたてる
食べ応えのある定食。

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。


京の都のもち豚生姜焼


牛ハラミステーキ丼

※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。


麻婆焼そば

【中華】

オススメ！ 八宝焼そば または 八宝汁そば ―― 各 税別¥1,500（税込¥1,650）
ハーフサイズ（税込¥1,050）

海鮮あんかけ焼そば または 汁そば ―― 各 税別¥1,600（税込¥1,760）
ハーフサイズ（税込¥1,100）

牛肉とピーマンの焼そば ―― 税別¥1,400（税込¥1,540）
ハーフサイズ（税込¥990）

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）
ハーフサイズ（税込¥990）

オススメ！ 麻婆焼そば または 丼 ―― 各 税別¥1,500（税込¥1,650）
ハーフサイズ（税込¥1,050）

蟹チャーハン（小鉢・スープ・漬物） ―― 税別¥1,700（税込¥1,870）
ハーフサイズ（税込¥1,150）


蟹チャーハン


海鮮あんかけ焼そば


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。



	きつねうどん・そば	税別¥946（税込¥1,040）
	きざみうどん・そば	税別¥946（税込¥1,040）
	天ぷらうどん・そば	税別¥1,346（税込¥1,480）
オススメ！	近江牛肉うどん・そば	税別¥1,400（税込¥1,540）
	近江牛カレーうどん・そば	税別¥1,400（税込¥1,540）
	天ざるそば	税別¥1,346（税込¥1,480）
オススメ！	天ざる細うどん	税別¥1,346（税込¥1,480）
	にしんそば	税別¥1,200（税込¥1,320）

麺を細うどんに変更　＋税別¥100（税込¥110）

※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

■ビール

	税別	税込
生ビール(中)	782円	(860円)
生ビール(小)	619円	(680円)
生ビール(一口ビール)	473円	(520円)
瓶ビール(大)	854円	(940円)
瓶ビール(中) (サントリープレミアムモルツ)	754円	(830円)
瓶ビール(小)	500円	(550円)
黒ビール(小)	527円	(580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)

■ウィスキー

	シングル 税別	シングル 税込	ボトル 税別	ボトル 税込
サントリー 角	545円	(600円)	4,000円	(4,400円)
スーパーニッカ	600円	(660円)	5,500円	(6,050円)
サントリー ローヤル	700円	(770円)	6,000円	(6,600円)
シーバスリーガル	800円	(880円)	6,500円	(7,150円)
オールドパー	1,000円	(1,100円)	11,000円	(12,100円)
バランタイン	1,200円	(1,320円)	14,800円	(16,280円)
山崎 シングルモルト	1,364円	(1,500円)		
白州 シングルモルト	1,364円	(1,500円)		

■カクテル

	税別	税込
ジントニック	600円	(660円)
ウォッカトニック	600円	(660円)

■紹興酒

	グラス 税別	グラス 税込	一合 税別	一合 税込	ボトル 税別	ボトル 税込
紹興酒5年	570円	(630円)	900円	(990円)	2,500円	(2,750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

	税別	税込
白鷹(1合)	500円	(550円)
【冷酒】 白鷹(300ml)	927円	(1,020円)
【冷酒】 沢の鶴 本醸造生酒(300ml)	927円	(1,020円)

■ハイボール

	シングル 税別	シングル 税込
サントリー 角	646円	(710円)
サントリーAO	1,000円	(1,100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)

■焼酎

	グラス 税別	グラス 税込	ボトル 税別	ボトル 税込
【芋】黒甕	545円	(600円)	3,300円	(3,630円)
【芋】霧島 吉助 赤	800円	(880円)	5,000円	(5,500円)
【麦】大隅	545円	(600円)	3,800円	(4,180円)
【麦】壱乃國	800円	(880円)	5,000円	(5,500円)
【米】白水	545円	(600円)	3,300円	(3,630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
コーヒー（ホット／アイス）	400円	(440円)
紅茶（ホット／アイス）	400円	(440円)
カフェオーレ（ホット／アイス）	454円	(500円)
カプチーノ（ホット）	500円	(550円)
チョコレート（ホット／アイス）	500円	(550円)
ミルク（ホット／アイス）	400円	(440円)
グレープフルーツジュース	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)
	（大）818円	(900円)

	税別	税込
ウーロン茶	318円	(350円)
トマトジュース	400円	(440円)
マンゴージュース	400円	(440円)
ブラッドオレンジジュース	500円	(550円)
ジンジャーエール	400円	(440円)
コーラ	400円	(440円)
レモンスカッシュ	400円	(440円)
クリームソーダ	500円	(550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



白 Valdivieso Sauvignon Blanc
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。



白 Tavernello Organico Trebbiano Chardonnay
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%

世界中で販売量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。



白 Domaines Paul Mas Chardonnay-Viognier
ドメーヌ・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】ドメーヌ・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。



赤 Valdivieso Merlot
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
スパイシー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。



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

	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】サンジョヴェーゼ 100%

世界中で販売量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。



赤 Robert Montavi PrivateSelection 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。

※2026年11月時点の税込価格にて表示しております。

株式会社カーディナル CARDINAL ◆ お持ち帰りメニュー TAKE OUT MENU

中華



蒸し鶏(生姜ソース)

【小】¥1,540(税込)
【中】¥2,310(税込)
【大】¥3,080(税込)



くらげと大根のサラダ

【小】¥1,320(税込)
【中】¥1,980(税込)
【大】¥2,640(税込)



海老のチリソース煮

【小】¥1,930(税込)
【中】¥2,890(税込)
【大】¥3,860(税込)



牛肉とピーマンの細切り炒め

【小】¥1,590(税込)
【中】¥2,390(税込)
【大】¥3,180(税込)



牛肉の甘味噌炒め(クレープ)

【小】¥1,980(税込)
【中】¥2,970(税込)
【大】¥3,960(税込)



すぶた

【小】¥1,870(税込)
【中】¥2,810(税込)
【大】¥3,740(税込)



茄子の辛子酢炒め

【小】¥1,870(税込)
【中】¥2,810(税込)
【大】¥3,740(税込)



マーボー豆腐

【小】¥1,210(税込)
【中】¥1,820(税込)
【大】¥2,420(税込)



カニ玉

【小】¥1,430(税込)
【中】¥2,150(税込)
【大】¥2,860(税込)



若鶏の唐揚げ

4個 ¥880(税込)
※4個より承ります



豚の角煮

1個 ¥660(税込)
※2個より承ります



八宝焼そば

1人前 ¥1,760(税込)
大盛り ¥2,640(税込)



海鮮焼そば

1人前 ¥1,760(税込)
大盛り ¥2,640(税込)



牛肉ピーマン焼そば

1人前 ¥1,540(税込)
大盛り ¥2,310(税込)



蟹チャーハン

1人前 ¥1,870(税込)
大盛り ¥2,810(税込)



点心セット

1セット ¥1,980(税込)
※各2個:計8個入

中国料理 青冥監修の点心



エビ餃子

1個 ¥280(税込)
※2個より承ります



シュウマイ

1個 ¥220(税込)
※2個より承ります



フカヒレ餃子

1個 ¥330(税込)
※2個より承ります



ショーロンポー

1個 ¥330(税込)
※2個より承ります



揚げ餅(中華ピロシキ)

1個 ¥220(税込)
※2個より承ります



春　捲

1本 ¥220(税込)
※2本より承ります



焼きニラまんじゅう

1個 ¥220(税込)
※2個より承ります



大根餅

1個 ¥220(税込)
※2個より承ります



胡麻団子

2個 ¥550(税込)

洋食



ミックスピッツァ

1枚 ¥1,320(税込)



マルゲリータピッツァ

1枚 ¥1,320(税込)



ゴルゴンゾーラチーズのピッツァ

1枚 ¥1,650(税込)



ビーフカレーライス(サラダ付)

1人前 ¥1,430(税込)



サラミ・チーズのサラダ

¥1,100(税込)



ミックスサンド

¥880(税込)



ベーコンエッグサンド

¥1,100(税込)



ポークカツサンド

¥1,650(税込)



フィレビーフカツサンド

¥3,850(税込)

和食



さきいかの天婦羅

¥1,100(税込)



う巻き

¥1,540(税込)



蛸のニンニク醤油焼き

¥1,650(税込)

季節のおすすめ



蛸の唐揚げ

¥880(税込)



牛すじ煮込み

¥1,210(税込)

※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。