

昼食メニュー

Lunch menu

— 今月のシェフこだわりパスタ —

スパゲッティーナポリタン スープ、サラダ付き ————— ¥1,480

カレー風味カルボナーラパスタ 温泉玉子のせ、スープ、サラダ付き — ¥1,480

— 今月のおすすめ (11月メニュー) —

ハンバーグステーキ温野菜添え デミグラスソース

ライス、スープ、ミニサラダ、ミニフルーツ ————— ¥1,650

チキンカツ南蛮定食 御飯、汁椀、香の物、小鉢 ————— ¥1,540

特製豚丼 サイボクゴールデンポーク使用、汁椀、香の物、小鉢 ————— ¥1,850

けんちんうどん・そば いなり寿司付き ————— ¥1,430

釜揚げしらす丼 炙り帆立入り、汁椀、香の物、小鉢 ————— ¥1,650

酸辣湯麺 (スーラータンメン) 杏仁豆腐付き ————— ¥1,480

オリジナルチキンカレー サラダ付き ————— ¥1,540

海老カツバーガー プレートセット コーヒー又は紅茶、サラダ、スープ付き — ¥1,480

(バーガーソースはスパイシーオーロラソースを使用しています)

狭山カレー (838kcal) ————— ¥1,250

狭山ハーフカレー (437kcal) ————— ¥820

ミックスサンド (521kcal) ————— ¥1,200

ドリンクセット (コーヒー又は紅茶付き) ————— ¥1,480

乱切そば (温又は冷) (382kcal) ————— ¥1,150

手延べ風うどん (温又は冷) (367kcal) ————— ¥1,150

いなり寿司 (1個) (128kcal) ————— ¥150

刻みハムとレタスのサラダ (397kcal) ————— ¥1,210

《当クラブレストランのお米は、すべて埼玉県産こしひかりを使用しております》

表示金額は全て税込金額です。

— おつまみ —

お通しナッツ	¥110
らっきょ	¥330
千葉県産茹で落花生	¥660
冷やしトマト	¥500
チャーシューの炙り焼	¥880
オニオンライス	¥500
茹で上げ茶豆	¥600
板わさ	¥660
ごぼうのから揚げ	¥660
白菜キムチ (お持ち帰りできます)	¥770
本日のおつまみ三種盛り (1名様盛り合わせ)	¥550

※盛り合わせ内容に関してはスタッフに問い合わせください。

— デザート —

あたたかいチョコレートケーキセット【ドリンク付】	¥820
単品	¥550
コーヒーゼリー	¥500
クリームあんみつ	¥880
白玉ぜんざい	¥660
アイスクリーム【バニラ・抹茶・黒胡麻】	¥500
今川焼き【小倉2個】	¥600
中華ごま団子【4個】	¥600

— ソフトドリンク —

アイスコーヒー	¥490
ホットコーヒー	¥440

表示金額は全て税込金額です。

紅茶	¥440
ミルク	¥380
カフェオレ	¥500
ココア	¥500
トマトジュース	¥440
オレンジジュース	¥440
グレープフルーツジュース	¥440
レモンスカッシュ	¥550
ブルーベリー & グランベリーミックスジュース	¥660
ハニーミルク	¥550
コカ・コーラ	¥440
ウーロン茶	¥380
ジンジャエール	¥440
フロート各種	¥770

— アルコール 各種 —

ビール (中瓶)	¥820
プレミアムモルツ (中瓶)	¥880
ビール (小瓶)	¥660
黒ビール (小瓶)	¥660
生ビール ザ・プレミアム・モルツ (中/400ml)	¥820
生ビール ザ・プレミアム・モルツ (小/330ml)	¥710
生ビール ザ・プレミアム・モルツ (グラス /240ml)	¥600
アサヒ ドライゼロ (ノンアルコール)	¥600
オールフリー (ノンアルコールビールテイスト飲料)	¥600
日本酒 天覧山 (一合瓶)	¥770

表示金額は全て税込金額です。

日本酒 澤乃井 (一合瓶)	¥660
賀茂鶴 (純米吟醸 300ml)	¥1,050
芋焼酎 (お湯割り、サワー割り、ウーロン割り)	¥660
麦焼酎 (お湯割り、サワー割り、ウーロン割り)	¥600
角 ハイボール (オロナミンC割りもできます)	¥600
デュワーズ 12H ハイボール (オロナミンC割りもできます)	¥660

— ワイン・ウィスキー —

狭山オリジナルワイン (赤・白)

デカンタ 300ml	¥1,000
デカンタ 500ml	¥1,430
グラスワイン (赤・白)	¥550
角 (S)	¥550
スーパーニッカ (S)	¥600
スコッチウィスキー (S)	¥660
バーボンウィスキー (S)	¥660

ボトルキープのハイボールは炭酸 (¥150) いただきます

— ウィスキーボトル・焼酎ボトル —

ザ ニッカ	¥16,500
山崎, 白州	¥14,300
イチローズモルト	¥13,200
知多	¥12,100
スーパーニッカ	¥7,700
シーバスリーガル 12H、デュワーズ 12H (スコッチ)	¥7,700
オールドパー 12H	¥16,500
麦焼酎 (綺羅麦・720ml)	¥3,850
芋焼酎 (さつま司・720ml)	¥4,070

表示金額は全て税込金額です。

— Recommended —
WINE LIST
 Sayama Golf Club



タクン・レセルヴァ・カベルネ・ソーヴィニヨン

熟したプラムやラズベリーの果実味にヴァニラのニュアンスが感じられ、まろやかで豊かな味わいをお楽しみいただけます。

 チリ

【赤/ミディアムボディ】

¥2,200



タクン・レセルヴァ・シャルドネ

爽やかなシトラスの香りにトロピカルフルーツの果実味が感じられ、豊かでバランスのよい味わいをお楽しみいただけます。

 チリ


【白/辛口】

¥2,200



コート・ド・ヌイ・ヴィラージュ・ルージュ

レッドとブラックチェリーの香りに、リコリスや皮などのニュアンスも感じ、口にふくむと、柔らかくかつ豊かで、素晴らしいバランスと長い余韻が楽しめます。

 フランス・ブルゴーニュ


【赤/フルボディ】

¥8,800



ワイルド・ロック・ソーヴィニヨン・ブラン

有名な産地であるマールボロにて生産され、かすかに感じるレモンの皮のニュアンスが広がるパッションフルーツに新鮮さを感じさせています。

 ニュージーランド


【白/辛口】

¥3,300



ジュヴレ・シャンベルタン

カシスと新鮮なラズベリーのアロマに溢れ、口に含むと優美なテクスチャーであり、熟した繊細タンニン、熟した果実、わずかなスパイスが感じられます。

 フランス・ブルゴーニュ


【赤/ミディアムボディ】

¥16,500



モンタニ・プルミエ・クリュ・ラ・グランド・ロッシユ

シャロネーズ地区の日照条件のよい斜面で完熟させたシャルドネを使用し、アブリコットなどの熟れた果実の香り、ミネラル、新鮮なヘーゼルナッツの香りが感じられます。

 フランス・ブルゴーニュ

【白/辛口】

¥7,700