

# 昼食メニュー

Lunch menu

## — 今月のシェフこだわりパスタ —

- 釜揚げしらすと春菊の和風パスタ スープ、サラダ付————— ¥1,480  
チョリソーとブロッコリーのトマトパスタ スープ、サラダ付————— ¥1,480

## — 今月のおすすめ（1月メニュー） —

- 特製ロースかつ煮定食 御飯、汁椀、香の物、小鉢————— ¥1,760  
国産鶏もも肉のソテー おろしポン酢仕立て 御飯、汁椀、香の物、小鉢—— ¥1,650  
(生の橙と柚子を使用した自家製のポン酢をかけてお召し上がりください。)  
狭山重(牛肉の甘辛醤油たれ焼き) 汁椀、香の物、小鉢————— ¥1,870  
力きしめん関西風 天ぷら付 海老、茄子、南瓜————— ¥1,540  
まぐろ丼 汁椀、香の物、小鉢————— ¥1,800  
担々麺 フルーツ付————— ¥1,540  
オリジナルチキンカレー サラダ付————— ¥1,540  
特製ハンバーガー プレートセット コーヒー又は紅茶、サラダ、スープ付—— ¥1,480  
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)————— ¥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