

# Lunch Menu



栃木県産そば粉使用 自家製麺

旬菜天と  
二八蕎麦

北海道、茨城、長野、山形、福井に続く  
生産量全国第6位の栃木のそばを  
旬菜(筍・たらの芽・せり)と海老の天麩羅と  
ともにお召し上がりください。

ゆかり御飯  
香の物

1,700円  
(税別)



## 正宗担々麺 (汁なしタンタン麺)

山椒をはじめとする数種の香辛料が“痺れる辛さ”を演出します。

海老マヨ・スープ 1,500円 (税別)



## 益子PGAコースの定番 特製メンチ膳

180gとボリュームたっぷりのメンチは不動の人気です。

御飯・味噌汁・香の物 1,700円 (税別)



## 海老フライカレー

大ぶりの海老2本と野菜を華やかに盛り付けました。

サラダ 1,400円 (税別)



## 春野菜とパンチェッタの Pasta と 生ハムサンド

春色の Pasta と生ハムとレモンがマッチした爽やかな  
サンドを組み合わせました。

スープ・デザート 1,500円 (税別)

◆ 麺の大盛りは+200円

当店で使用しているお米は茨城県産米です

# Lunch Menu

## 海鮮ちらし

人気の本マグロをメインに、8種類の具材を  
彩り鮮やかに盛り付けました。

(本鮪・イカ・サーモン・穴子・小肌・  
海老・イクラ・玉子)

味噌汁・小鉢・デザート

1,800円  
(税別)



## ビーフオムライス

“ふわとろ卵”と柔らかな牛肉と  
じっくりと煮込んだデミグラスソースの  
ハーモニーをお楽しみください。

サラダ・スープ・デザート

1,700円  
(税別)

## ゴンボーチャーティン 宮保鶏丁 (鶏のカシューナッツ炒め)

ナッツの香ばしさと鶏肉の風味が絶妙にマッチします。  
辛さの中に甘さと酸味もあるので、一度食べたら  
また食べたい四川料理の人気メニューです。

御飯・スープ・エビマヨ・搾菜

1,600円  
(税別)



◆ 麺の大盛りは+200円

当店で使用しているお米は茨城県産米です