

# 飲み物

Drink

## ビール Beer

生ビール(大)	1,300円
生ビール(中)	850円
生ビール(小)	700円
キリン一番絞り(中瓶)	950円
キリンノンアルコール (グリーンズフリー)	650円

## ハイボール Whisky with soda

角ハイボール	820円
山崎ハイボール	1,300円

## サワー Sour

レモン樽サワー	600円
---------	------

## 焼酎 Shochu

黒霧島(芋)	600円
なかむら(芋)	900円
白水(麦)	600円
赤霧島(芋)	700円
三岳(芋)	850円

## 日本酒 Sake

沖ノ島(冷酒・熱燗) 1合	800円
亀の尾 生貯蔵酒(180ml)	1,000円

## ワイン Wine

グラスワイン(赤・白)	700円
-------------	------

## ソフトドリンク Soft Drink

コーヒー(アイス・ホット)	600円
カフェオレ(アイス・ホット)	650円
紅茶(アイス・ホット)	550円
ウーロン茶	500円
トマトジュース	550円
ペプシ・コーラ	500円
ジンジャーエール	500円
メロンソーダ	500円
C.C.レモン	500円
コーヒーフロート	750円
コーラフロート	750円
メロンソーダフロート	750円

## ボトル Bottle

角瓶	5,500円
余市	11,000円
山崎	15,000円
黒霧島(芋)	(720ml) 3,500円
	(1800ml) 6,000円
赤霧(芋)	(900ml) 4,500円
	(1800ml) 7,000円
なかむら(芋)	(720ml) 7,000円
三岳(芋)	(900ml) 6,000円

※ボトルの持ち込み料は2,000円です。

※ご購入から1年間保管可能です。

# 逸品料理

A la carte



鐘崎漁港直送

## 烏賊活き造り

(300g ~)

4,000円～(時価)

玄海ならではの新鮮な烏賊を  
ご堪能ください。

ゲソは天ぷらでお楽しみください。

(数量限定)プレー前にご予約下さい



玄海ゴルフクラブ名物

## 若鶏の半身揚げ

1,650円～

数種類のスパイスとニンニク、生姜、お酒  
独自の配合調味料で一晩じっくり漬け込み  
ジューシーで香り豊かな半身揚げ。

(数量限定)プレー前にご予約下さい



おつまみ  
Appetizers



「玄界灘 鰹・鰯・烏賊」

料理長手作り一夜干し

1,000円～

旨味を凝縮した人気の一夜干し

スタッフにお尋ねください



料理長手作りタレとラー油 パクチー添え  
はかた一番鶏もも肉のよだれ鶏(口水鶏)  
900円



なかにし養鶏場のこだわり卵使用  
だし巻き玉子  
800円



手作りキムチと宮崎・きなこ豚バラ肉のキムチ炒め、もやし、ニラ  
豚キムチ炒め  
900円



伝統製法の真髓 昔ながらの職人による蒲鉾造り  
銀波蒲鉾(山口県・萩/村田蒲鉾店)  
800円



ショーケースの壺よりご自由にお取りください  
料理長手作りキムチ  
650円



貝柱と根菜 海老入りすり身  
料理長手作り薩摩揚げ二種  
1,050円

表示価格はすべて税込です

[ 海の幸 ]



玄海灘・真鯛

## 鯛茶漬け膳

1,900円

料理長手作り胡麻ダレ、小鉢、ご飯、汁物、香の物

先ずはお刺身としてお召し上がり、お好みで特製胡麻ダレと葉味(海苔・大葉・自家製柚子胡椒)と一緒にだし茶漬けでお召し上がり下さい。





## 特製海鮮ちゃんぽん

1,500円

(ハーフチャーハンセット+300円)

自慢のちゃんぽんスープに海老・帆立・イカ  
キャベツ・もやし・ニラの具たくさんチャンポン

麺量 1/2 と海鮮と野菜量そのまま  
ハーフチャンポン

1,200円



## ユッケジャンスープ定食

ご飯、キムチ、ナムル

1,680円

自社牧場・霧島和牛のすね肉スープに  
コチュジャン等を加え絶妙な辛さと  
コクのある旨味



## 煮込みハンバーグ定食 特製デミグラスソースと 季節野菜添え

サラダ、ご飯、汁物、香の物

1,800円

旨味たっぷり自社牧場・霧島和牛と  
鹿児島鹿屋・ふくどめ小牧場

幸福豚の合い挽き肉(7:3)の手捏ねハンバーグ  
と極上デミグラスソース



## 黒毛和牛ホルモン焼きそば

1,400円

福岡ソウルフード・ホルモン焼きそば  
もちり麺とブラザーソース



## 料理長手作りカラスミと 玄海灘・鱈の Pasta フォッカッチャ添え

サラダ、スープ

1,400円

屋久島・三岳焼酎と日本酒で仕上げた  
自家製カラスミをお楽しみ下さい。



## 昔懐かし スパゲッティナポリタン 温泉卵添え

サラダ、スープ

1,400円

特製トマトソースにケチャップと  
ウスターソースの香り





## ロースかつ丼定食

汁物、香の物

1,400円

宮崎都城・きなこ豚ロースと  
なかにし養鶏場こだわり卵使用



## きなこ豚ロース・かつカレー

サラダ、自家製ピクルス

1,500円

宮崎都城・きなこ豚ロース肉と特製カレールー

---

## 特大アジフライカレー

サラダ、自家製ピクルス

1,350円

玄海灘・鯷のフライ  
季節野菜、特製カレールー



## 霧島和牛特製ビーフカレー

サラダ、温泉卵、自家製ピクルス

1,400円

自社牧場 霧島和牛すね肉をじっくり  
煮込みました。



## うどん・そば

1,400円

下記の3種類よりお選びください

- 鴨汁つけそば

合鴨コースと焼き葱

- 海老天ぷらうどん 又は そば

海老天2尾

- ごぼ天うどん 又は そば

大振りにカットした牛蒡天麩羅