

千葉 | CPG CC

おみや
13

食べたらずみつき間違いなし！
ちばパブ君の自家製
いちばらチャーシュー

厳選した豚肉を特製のタレに漬け込み、じっくりと煮込むことで豚肉の旨味と甘さがしっかりと染み込んだ、やわらかさと食べ応えのある食感に。おつまみとしてもご飯のお供としても最高の味わい



◎ロングサイズ／4200円
◎ハーフサイズ／2300円

岡山 | 東児が丘マリンヒルズGC

おみや
14

コースで栽培したブラッドオレンジ使用
オリジナルパウンドケーキ ◎1600円



海沿いのコース内傾斜地を利用して、温州ミカン、文旦、伊予柑、晚白柚、金柑、白桃など多種の果樹を栽培しているが、6番と18番ではブラッドオレンジを栽培。それをドライフルーツにして生地に練り込んで作られている。かんきつ類の香りとしっとりとした食感で人気

岡山 | 作州武蔵CC

おみや
12

滋養強壮、鰻丸々1本！
たけぞうの極太鰻めし

こだわりのタレを絡めたご飯に、山椒の佃煮をのせやわらかな鰻を竹の皮で包んで蒸し上げられている。鰻とたれの旨味がぎゅっと閉じ込められていて箸が止まらない旨さ。商品はカットされずに、そのまま1本で提供されている ◎1800円



クリームチーズ47%の生クリームを使用した濃厚な味わい。スチームコンベクションオーブンを使って焼き上げるため、中はしっとりやわらか。表面を焦がすことでほろ苦いカラメルのような香りは大人の味

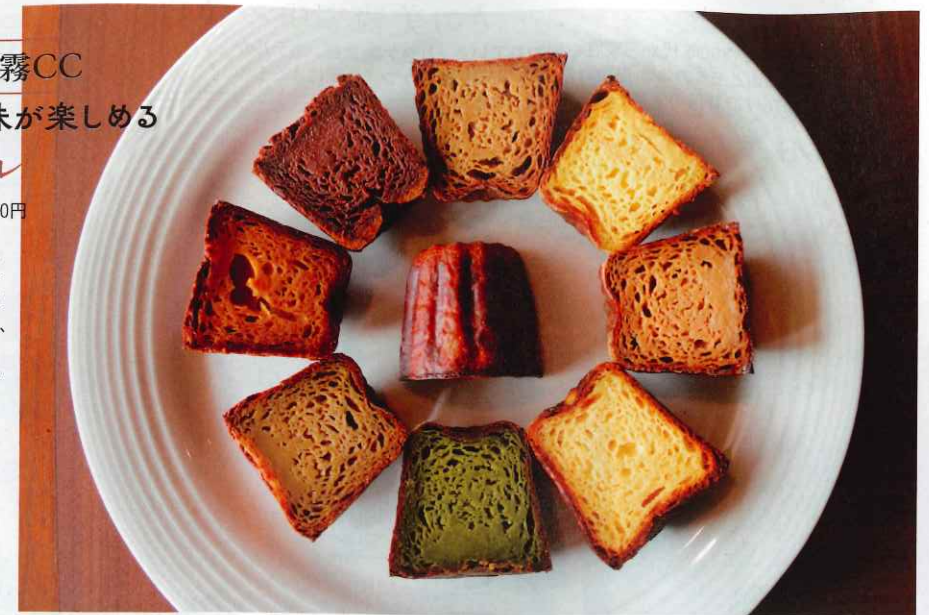
おみや
8

静岡 | 朝霧CC

8種類の味が楽しめる

料理長特製カヌレ
アソートBOX ◎4860円

単体売りはプレーンのみの販売だが、アソートBOXはプレーン、コーヒー、塩キャラメル、ほうじ茶、オレンジ、アールグレイ、抹茶、チョコレートの8種類の味が楽しめる。フランスのボルドー地方伝統の菓子をぜひ！



コース自慢の
絶品グルメ



◎1250円

おみや
9

群馬 | 鳳凰GC

自社栽培のバナナを使用

群馬バナナクリームサンド

コースの隣接地にある温室ハウスで「ほうおうバナナ」を栽培。クラブハウスのレストランだけではなく、県内のスーパーでも販売されている。そのほうおうバナナを使ったクリームがサンドされていて、甘くてふわふわの食感

おみや
11

栃木 | 栃木ヶ丘GC

とろけるような濃厚な味わい
バスクチーズケーキ ◎3000円

おみや
10

奈良 | KOMA CC

本場の味を自宅で！
KOMA特製スープ

コムタンスープは牛テール、水、塩と厳選された素材をじっくりと煮込んだ後を引く旨さ。ユッケジャンスープは牛肉、玉ねぎ、ネギと具材もたくさん入っており、コクのある旨味と絶妙な辛さが美味



◎KOMA特製コムタンスープ／1680円

◎KOMA特製ユッケジャンスープ／1350円