



OLD ORCHARD GOLF CLUB



薫り高く仕上げた薫焼きのカツオと、旬の広島産のカキフライ、さらに職人が丁寧に仕上げた和風の角煮。三品一度に楽しめるお勧めの一品です。

秋の松花堂弁当御膳

¥1800



茨城県産のブランド品種「常陸秋そば」を使用しています。口に含んだ時の甘味、鼻腔に広がる芳醇な香りをお楽しみください。

常陸秋そば又はうどん

¥1500



地元、和家養豚場から茨城産お米を食べさせて育てた和之家豚八十八。とろける白身ともっちりとした赤身の芳醇な味わいをご堪能下さい。

とんかつ御膳

¥1700



当クラブ創業以来受継がれてきたカレーです。数種類のスパイスと野菜をじっくり煮込み、口当たりが滑らかになるまで裏漉ししたルーは茨城県産のお米とよく合います。

ビーフカレー

¥1300



OLD ORCHARD GOLF CLUB



豪州産のサーロインを贅沢に180g使用しています。ハーブオイルでマリネする等、仕込みにもこだわっています。シェフの手により最高の焼き加減で提供いたします。

サーロインステーキ

¥2100



柔らかい土で育てた霞ヶ浦産の上質な蓮根を使用しています。きのこのうま味が和風のソースと絡み、蓮根の歯ごたえがアクセントになっています。

茸と蓮根の和風パスタ

¥1300



食欲をそそるニンニクの効いた特製タレに漬け込んだチキンを、高温で一気に香ばしく焼き上げました。

チキングリル

¥1400



「和之家豚」のバラ肉を生姜焼きに。甘みの強い肉にタレをたっぷりつけてお召し上がりください。後半戦のスタミナ源にぜひいかがでしょうか。

豚バラスタミナ生姜焼き

¥1500



OLD ORCHARD GOLF CLUB



背油と鶏ガラで煮込んだスープをベースに、柔らかく仕上げたボリュームのある焼豚を添えました。暑い日、寒い日、どんな時でも食べたくなる一品です。

焼豚ラーメン

¥1300



三崎港直送のマグロを使用しています。上質で口当たり滑らかなマグロをぜひ一度ご賞味ください。

ネギトロ丼

¥1500



量はあまり… という方にお勧めの一品です。ジューシーな肉汁と、ごまを使用したソースのうま味が口の中に広がります。

カツサンド

¥1500

- ・当レストランでは茨城県産コシヒカリを使用しています。
- ・食物アレルギーをお持ちの方はスタッフにお申し付けください。
- ・サラダや添え物の内容は季節により変更する場合がございます。
- ・表示価格は税込みとなります。