

|| Morning Menu ||

今日も一日、ナイスプレーでお過ごしくださいませ。

モーニングセット

ハムエッグ または ベーコンエッグ
トースト
サラダ
コーヒー または 紅茶

カフェオーレに変更は+税込¥60

税別¥1,045 (税込¥1,150)



フレンチトーストセット

フレンチトースト
コーヒー または 紅茶

カフェオーレに変更は+税込¥60

税別¥1,000 (税込¥1,100)



単品メニュー

ハムエッグ	税別¥600 (税込¥660)	フレンチトースト	税別¥800 (税込¥880)
ベーコンエッグ	税別¥600 (税込¥660)	トースト	税別¥254 (税込¥280)



※写真はすべてイメージです。

※食材によるアレルギーなどがございましたら、あらかじめ係の者までお申し付けください。

◀料理のアレルギー情報はこちらをご覧ください

和食 朝定食

魚料理 / 玉子料理
季節の小鉢 / 味付けのり
ご飯 / 味噌汁
コーヒー または 紅茶

カフェオーレに変更は+税込¥60

税別¥945 (税込¥1,050)



朝粥定食

青菜粥 または 豚肉入りピータン粥
蒸し点心2種 / 小皿1品
中華漬物
コーヒー または 紅茶

カフェオーレに変更は+税込¥60

税別¥1,100 (税込¥1,210)

お飲物

コーヒー	税別¥400 (税込¥440)	エスプレッソコーヒー	税別¥400 (税込¥440)
紅茶	税別¥400 (税込¥440)	グレープフルーツジュース	税別¥400 (税込¥440)
カフェオーレ	税別¥454 (税込¥500)	ブラッドオレンジジュース	税別¥500 (税込¥550)
カプチーノ	税別¥500 (税込¥550)	トマトジュース	税別¥400 (税込¥440)



※写真はすべてイメージです。

※食材によるアレルギーなどがございましたら、あらかじめ係の者までお申し付けください。

◀料理のアレルギー情報はこちらをご覧ください

LUNCH MENU



一般社団法人
宝塚ゴルフ倶楽部

株式会社カーディナル
CARDINAL



※写真はすべてイメージです。
※食材によるアレルギーなどがございましたら、あらかじめ係の者までお申し付けください。
◀料理のアレルギー情報はこちらをご覧ください



ハンバーグステーキと海老フライ

【洋食】

ビーフカレーライス (サラダ)

税別¥1,100 (税込¥1,210)

ハヤシライス (サラダ)

税別¥1,100 (税込¥1,210)



オススメ!

ハンバーグステーキと海老フライ

(スープ・サラダ・パン または ライス)

税別¥1,700 (税込¥1,870)

ベーコンエッグ ホットサンドウィッチセット

(コーヒー または 紅茶)

税別¥1,254 (税込¥1,380)

とろ〜り玉子のオムライス

(スープ・サラダ)

カレーソース または ハヤシソース
お選びください。

税別¥1,300 (税込¥1,430)



オススメ!

パスタランチ (本日のパスタ・サラダ)

税別¥1,200 (税込¥1,320)

[サラダを本日の前菜盛り合わせに変更]

税別¥1,700 (税込¥1,870)

「パスタランチ」のサラダは、
1名様+¥550(税込)で「本日の前菜盛り合わせ」に変更可能です。



パスタランチ

※サイドがサラダの場合の盛付けイメージです



とろ〜り玉子のオムライス

※写真はイメージです。

※食材等によるアレルギーなどがございましたら、あらかじめ係の者までお申し付けください。



【和食】

牛ハラミステーキ丼



牛ハラミステーキ丼 (味噌汁・漬物)

オススメ!

食べごたえ抜群・和風テイストのハラミ丼です。

税別¥1,800 (税込¥1,980)



三元豚のカツ丼 (味噌汁・漬物)

オススメ!

ジューシーなトンカツと、お出汁の効いたふわふわ玉子が人気の和食の定番丼。

税別¥1,500 (税込¥1,650)

豚汁と鰯フライ定食 (小鉢・ご飯・漬物)

身体が温まる豚汁と、サクサク鰯フライの定食です。

税別¥1,500 (税込¥1,650)



三元豚のカツ丼



豚汁と鰯フライ定食

※写真はイメージです。

※食材等によるアレルギーなどがございましたら、あらかじめ係の者までお申し付けください。



酸辣湯麵

【中華】



八宝焼そば または 八宝汁そば

各 税別¥1,400 (税込¥1,540)

海老入り焼そば または 海老入り汁そば

各 税別¥1,300 (税込¥1,430)

牛肉とピーマンの焼そば

税別¥1,400 (税込¥1,540)

牛肉とピーマンのうま煮丼 (スープ・漬物)

税別¥1,400 (税込¥1,540)



サンラータンメン
酸辣湯麵

税別¥1,300 (税込¥1,430)

五目チャーハン (スープ・漬物)

税別¥1,200 (税込¥1,320)

蟹チャーハン (小鉢・スープ・漬物)

税別¥1,600 (税込¥1,760)



八宝焼そば



海老入り焼そば



蟹チャーハン

※写真はイメージです。

※食材等によるアレルギーなどがございましたら、あらかじめ係の者までお申し付けください。

GRAND MENU



一般社団法人
宝塚ゴルフ倶楽部

株式会社カーディナル
CARDINAL



※写真はすべてイメージです。
※食材によるアレルギーなどがございましたら、あらかじめ係の者までお申し付けください。
◀料理のアレルギー情報はこちらをご覧ください

洋食



ズワイ蟹のスパゲッティ トマトソース



ゴルゴンゾーラチーズのピッツァ

前菜 | Antipasto

生ハム・サラミの盛り合わせ *Affettati di Misto*
食前酒にぴったりの盛り合わせです。

税別¥1,554 (税込¥1,710)

ゴルゴンゾーラチーズ *Formaggio Gorgonzola*
独特の香りが魅力のブルーチーズ。赤ワインのお供に。

税別¥1,000 (税込¥1,100)


パスタ・ピッツァ | Pasta・Pizza

 ズワイ蟹のスパゲッティ トマトソース *Spaghetti al Granchio*
オススメ! 「SABATINI di Firenze」名物の濃厚なトマトソースパスタ。

税別¥1,554 (税込¥1,710)

ミックスピッツァ *Pizza Mista*
サラミ・きのこ・コーン・トマト・チーズを乗せて焼き上げました。

税別¥1,200 (税込¥1,320)

 マルゲリータピッツァ *Pizza Margherita*
オススメ! トマトとバジルを乗せた香り高いピッツァです。

税別¥1,200 (税込¥1,320)

 ギルゴンゾーラチーズのピッツァ *Pizza Gorgonzola*
オススメ! ギルゴンゾーラの風味を味わうシンプルなピッツァです。

税別¥1,500 (税込¥1,650)

サラダ | Insalata

サラミ・チーズのサラダ *Insalata di Italiano*
バルサミコ酢のドレッシングでどうぞ。

税別¥1,000 (税込¥1,100)

※写真はイメージです。※食材によるアレルギーなどがございましたら、あらかじめ係の者までお申し付けください。

洋食



ベーコンエッグサンド



自家製ケーキ

サンドウィッチ

Sandwich



ミックスサンド *Mix Sandwich*

オススメ! ハム・玉子・トマト・きゅうりのミックスサンドウィッチです。

税別¥800 (税込¥880)

ポークカツサンド *Pork Cutlet Sandwich*

カラッと揚げたポークカツを挟んだボリュームのある一品。

税別¥1,500 (税込¥1,650)

ベーコンエッグサンド *Bacon Egg Sandwich*

トーストしたパンにベーコンと玉子をサンドした人気メニュー。

税別¥1,000 (税込¥1,100)

フィレビーフカツサンド *Beef Fillet Cutlet Sandwich*

お肉の旨みを堪能できるゴージャスなサンドイッチです。

税別¥3,500 (税込¥3,850)

デザート

Dolce



自家製ケーキ *Dolce del Casa*

オススメ! 季節ごとのオリジナルケーキをショーケースよりお選びください。

税別¥500 (税込¥550)

自家製バニラアイスクリーム *Gelato*

玉子の風味が濃厚などこか懐かしい味のアイスクリームです。

〈各種〉税別¥500 (税込¥550)

ヨーグルト〈オレンジシャーベット添え〉 *Yogurt*

フルーツ入りのヨーグルトにシャーベットを添えて。

税別¥600 (税込¥660)

※写真はイメージです。※食材によるアレルギーなどがございましたら、あらかじめ係の者までお申し付けください。

中華



蒸し鶏



カニ玉



八宝菜

前菜 | 冷菜



蒸し鶏 白油鶏

オススメ! やわらかく蒸し上げた鶏肉を葱と生姜のソースで。

〈小盆〉 税別¥1,400 (税込¥1,540)

クラゲ・大根のサラダ 海皮蘿蔔沙拉

クラゲとたっぷりの細切り大根。食感が楽しいサラダです。

〈小盆〉 税別¥1,200 (税込¥1,320)

揚げ物 | 油炸

若鶏の唐揚げ 日式炸鶏

ジューシーな鶏肉にスパイスを効かせカラリと揚げました。

〈1皿4個入〉 税別¥800 (税込¥880)

玉子・豆腐 | 鶏蛋・豆腐

カニ玉 芙蓉蟹

蟹肉と玉子を、ふんわりと焼き上げました。

〈小盆〉 税別¥1,300 (税込¥1,430)



マーボー豆腐 麻婆豆腐

オススメ! ※辛さのお好みがありましたら、係の者までお申し付けください。

〈小盆〉 税別¥1,100 (税込¥1,210)

野菜 | 蔬菜



茄子の辛子酢炒め 酸辣茄子

オススメ! 茄子を牛肉や季節野菜と一緒に炒め、豆板醤とお酢でピリ辛味に仕上げました。

〈小盆〉 税別¥1,700 (税込¥1,870)

八宝菜 炒什錦

野菜・肉・海の幸を彩りよく炒め合わせました。

〈小盆〉 税別¥1,600 (税込¥1,760)

〈小盆〉 約2~3名様分 中盆・大盆のご注文も承ります

※写真はイメージです。※食材によるアレルギーなどがございましたら、あらかじめ係の者までお申し付けください。

中華



海老のチリソース煮



牛肉の甘味噌炒め



すぶた

魚介 | 海鮮

海老のチリソース煮 乾焼蝦仁

ピリ辛のチリソースで仕上げました。

〈小盆〉 税別¥1,754 (税込¥1,930)



白身魚とズワイ蟹・卵白の炒め 芙蓉賽螃蟹

オススメ! ふわふわの炒め物に卵黄をからめお召し上がりください。

〈小盆〉 税別¥1,700 (税込¥1,870)

海老・ホタテ貝柱・イカと季節野菜の炒め 鮮貝蝦仁炒時菜

海の幸と季節野菜をシンプルな塩味炒めで。

〈小盆〉 税別¥2,400 (税込¥2,640)

肉料理 | 肉食

牛肉とピーマンの細切り炒め 青椒牛肉絲

細切り牛肉とシャキシャキピーマンを醤油味で炒めました。

〈小盆〉 税別¥1,445 (税込¥1,590)



牛肉の甘味噌炒め(レタス または クレープ包み) 金醬牛肉絲

オススメ! 甘辛く炒めた牛肉をレタス または クレープに包んでお召し上がりください。

〈小盆〉 税別¥1,800 (税込¥1,980)

すぶた 古老肉

ジューシーな豚肉と野菜に、甘酸っぱい餡をからめて。

〈小盆〉 税別¥1,700 (税込¥1,870)

豚の角煮(蒸しパン添え) 東坡肉

人気の角煮を蒸しパンにはさんでお召し上がりください。

〈1個〉 税別¥600 (税込¥660)

※ご注文は2個より承ります。

〈小盆〉 約2~3名様分 中盆・大盆のご注文も承ります

※写真はイメージです。※食材によるアレルギーなどがございましたら、あらかじめ係の者までお申し付けください。

中華



八宝焼そば



八宝あんかけのおこげ

麺・飯・おこげ

麺食・米飯・鍋巴



八宝焼そば 八宝炒麺

オススメ! 「中国料理 青冥」監修のあんかけ焼そば。

蟹入り焼めし 蟹肉炒飯

パラッと炒めた人気のチャーハンです。

八宝あんかけのおこげ 什錦鍋巴

イカ・海老・豚肉などが入った具だくさんの餡をかけて。



ふかひれのおこげ 魚翅鍋巴

オススメ! ふかひれ入りのあんかけおこげ料理をお楽しみください。

税別¥1,500 (税込¥1,650)

税別¥1,600 (税込¥1,760)

税別¥1,500 (税込¥1,650)

税別¥2,800 (税込¥3,080)

和食



う巻き



明太子だし巻き玉子



蛸のニンニク醤油焼き

さきいかの天婦羅

おつまみにぴったりです。



う巻き

オススメ! うなぎと玉子のコンビネーション。

明太子だし巻き玉子

明太子の風味とお出汁のきいた玉子がよく合います。

蛸のニンニク醤油焼き

ニンニクの香ばしい香りが食欲をそそります。

税別¥1,000 (税込¥1,100)

税別¥1,400 (税込¥1,540)

税別¥1,100 (税込¥1,210)

税別¥1,500 (税込¥1,650)

※写真はイメージです。※食材によるアレルギーなどがございましたら、あらかじめ係の者までお申し付けください。

小菜 ALL 税別¥800 (税込¥880)



フルーツトマトと
モッツアレラチーズのサラダ



ポローニャソーセージの
ポテトサラダ巻き



ザーサイの浅漬け
(青ザーサイ)



きゅうりの一本漬けと
トマトの浅漬け



よだれ鶏



豚ばら肉の
炙りチャーシュー



黒豚しゃぶ肉の
辛味ソース



クラゲの酢の物
中華風



蛸ぶつ
特製酢味噌で



フライドポテト



イカ焼き



イカの唐揚げ



砂肝の塩焼き



豚タンの炭火焼き

季節のおすすめ



ホタテ貝柱のバター炒め 税別¥2,500 (税込¥2,750)



ソーセージ盛り合わせ^{2種のソースで} 税別¥1,600 (税込¥1,760)



牛すじ煮込み

税別¥1,100 (税込¥1,210)



蛸の唐揚げ

税別¥800 (税込¥880)

※写真はイメージです。※食材によるアレルギーなどがございましたら、あらかじめ係の者までお申し付けください。



青冥
中国料理
Ching Ming

Since 1967

中国料理 青冥 監修

おすすめ点心

CHEF'S RECOMMENDATIONS DIM SUM

「中国料理 青冥」が監修した、おすすめの点心各種をお楽しみください——。

蒸



エビ餃子

1個 税別¥254(税込¥280)
※2個より承ります



シュウマイ

1個 税別¥200(税込¥220)
※2個より承ります

揚



揚げ餅(中華ピロシキ)

1個 税別¥200(税込¥220)
※2個より承ります



ふかひれ餃子

1個 税別¥300(税込¥330)
※2個より承ります



ショーロンポー

1個 税別¥300(税込¥330)
※2個より承ります



春巻

1本 税別¥200(税込¥220)
※2本より承ります

焼



焼きニラまんじゅう

1個 税別¥200(税込¥220)



大根餅

1個 税別¥200(税込¥220)

強い火力で焼き上げる900℃オーブングリルメニュー

900℃ GRILL MENU

900℃のプロイラーオーブンを使用し、素材の旨味を閉じ込めながら一気に焼き上げます。

5食
限定



チミチュリソースとは…
パセリ・パクチー入りのハーブソースです。

黒毛和牛サーロイン

ソースを1種お選びください▶

チミチュリソース

粒マスタード

和風おろし

200g 税別¥5,000(税込¥5,500)

400g 税別¥9,000(税込¥9,900)

5食
限定



チミチュリソースとは…
パセリ・パクチー入りのハーブソースです。

骨付き仔羊ロース

ソースを1種お選びください▶

チミチュリソース

粒マスタード

和風おろし

4本 税別¥5,000(税込¥5,500)

8食
限定



季節野菜のグリル

税別¥1,000(税込¥1,100)

8食
限定



ソーセージ盛り合わせ 2種のソースで

税別¥1,600(税込¥1,760)

※写真はすべてイメージです。※食材によるアレルギーなどがございましたら、あらかじめ係の者までお申し付けください。