

臥龍閣 パックメニュー (せせらぎ)

一さらだ 中山かぼちゃ 赤身大根 オクラ レタス
にんにくドレッシング掛け

一お造り 八汐鱈のうす霜造り

トマト 赤目 わさび

一焼き物 鮎塩焼き 桑唐辛子 はじかみ レモン

一洋ざら 和風ローストビーフ

チコリ ヤングコーン ブロッコリー 丸十甘煮 生姜醤油

一冷菜 ふかひれ冷し茶碗蒸し 五目あんかけ 木の芽

一揚げ物 夏野菜の天ぷら

みょうが子 蓮根 茄子 まんがんじ カレー粉塩

一お食事 冷やし掛けそば 薬味汁 わさび

一果物 小玉すいか



那珂川の清流を勢いよく泳ぐ若鮎
きらきら光るみなもをイメージし
丹精込めてご用意いたしました。
至らぬところもあろうかと思いましたが
どうぞごゆっくりとご賞味いただければ幸いです。

烏山城カントリークラブ

臥龍閣 料理長 榊原 利雄
スタッフ一同