

2022 ザ・ノースカントリーゴルフクラブ パーティメニュー



<3,000 円コース>

<4,000 円コース>

本体価格（税抜）3,000円コース

松花堂御膳コース

- ・ お造り3種盛り(サーモン・蛸・甘エビ)・ローストビーフサラダ・帆立貝のグラタン
- ・ 口取(千歳産玉子のだし巻き・イカ塩辛・昆布巻き・茗荷甘酢漬け)・鮭の煮おろし
- ・ 天麩羅(海老・茄子・蓮根・ししとう)・ご飯・味噌汁・漬物・デザート

本体価格（税抜）4,000円コース

道産牛すき焼きコース または しゃぶしゃぶコース

- ・ 道産牛
- ・ 野菜盛り
- ・ うどん

本体価格（税抜）4,000円コース

- ・ お造り3種盛り(サーモン・甘エビ・白身)・ローストビーフサラダ・季節の煮物
- ・ 天婦羅(キス・海老・蓮根・ししとう)・帆立貝のグラタン・彩り野菜とニシンのマリネ
- ・ 口取(千歳産玉子のだし巻き・青つぶ生姜煮・昆布巻き・茗荷甘酢漬け)
- ・ ご飯・味噌汁・漬物・デザート

本体価格（税抜）5,000円コース

- ・ お造り3種盛り(本鮪・北寄貝・牡丹海老)・ラム肉陶板焼き
- ・ 籠盛り(蟹茶碗蒸し・数の子土佐醤油・蛸柔らか煮・いくら醤油漬け・銀鱈西京味噌焼き・青つぶ生姜煮)
- ・ 天婦羅(大海老・舞茸・蓮根・ししとう)
- ・ 握り寿司3種(ズワイ蟹・雲丹・帆立貝)
- ・ 浅利の吸物・デザート

※メニュー内容は、仕入状況によって変更になる場合がございます。

※本体価格は税抜となり、別途消費税10%が加算となります。

※上記以外にご予算、ご希望に応じてメニュー作成致しますので別途ご相談承ります。