

クラウン籠盛御膳

風味豊かな桜エビのかき揚げ、自家製チャーシューのサラダ、香り高い桜そば。クラウンコントリーおすすめの春の味覚を目で舌でお楽しみください。

昼食付 差額
1,200円



春

春の恵みを、ひと籠に

鉄板飛騨牛ステーキ定食

漬物・小鉢・味噌汁付

肉質はきめ細やかな霜降りといほの甘み、豊かなコクが特徴です。特製のタレでお召し上がりください。

昼食付 差額
2,820円



飛騨牛まぶし定食

漬物・小鉢・味噌汁付

口の中で広がる肉の旨味と甘みが格別です。そのまま、薬味と一緒に、だしをかけて。食べ方色々、お楽しみください。

昼食付 差額
2,820円



仕入れの状況により内容を変更させていただく場合がございます

春の海鮮ちらしと

桜エビのかき揚げざるそば

華やかな海鮮ちらしと、香り高い桜エビを使った揚げたてのかき揚げを喉ごし爽やかなざるそばとともにお召し上がりください。

昼食付 差額
680円

春

一打の余韻に、春の香り



油淋鶏定食

漬物・小鉢・味噌汁付
甘酢ソースが揚げたての唐揚げに絡んで、癖になる味わいです。

昼食付 差額
580円



ミートドリアセット

スープ・デザート付

昼食付 差額 580円

コク深いミートソースにとろけるチーズをたっぷりのせました。



串揚げと山菜ころそば

御飯・漬物・小鉢・山菜ころそば付

昼食付 差額 580円

御飯にもお酒のおつまみとしても合う串揚げ。しめはさっぱり、ころそばをお召し上がりください。

料理長おすすめ

昼食付 差額 580円

スタッフがご案内いたします。是非ご賞味ください。

本日のご来場誠にありがとうございます。 クラウンカントリークラブ

鉄板チャーハンとラーメン

コク深い肉みそがアクセントの
チャーハンとラーメンのうま味。
最強コンビの誕生です。

昼食付 差額
580円



チャーハン是小盛(150g)
ラーメンは1玉分です。



チャーシュー麺

昼食付 差額 **420円**

大人気の自家製チャーシューです。



とんかつ定食

御飯・漬物・小鉢付

昼食付差額 **480円**

人気のソース味でお楽しみください。



飛騨牛しぐれ茶漬け

昼食付 差額 **380円**

甘辛く炊き上げた飛騨牛をさらりとお茶
漬け仕立てにしてお召し上がりください。



牛すじ入りどて井

小鉢・味噌汁付

昼食付 差額 **380円**

甘辛の赤味噌だれが牛すじのうま味を
引き出します。

うどんとそばを同じ釜で茹でております。

食物アレルギーをお持ちのお客様はスタッフまでお申し出下さい。

写真はイメージです

本日のご来場誠にありがとうございます。 クラウンカントリークラブ

そば(温・ざる)

小鉢付

差額なし

※ライス別料金にて承ります。

うどん(温・ざる)

小鉢付

差額なし

※ライス別料金にて承ります。

塩ラーメン

差額なし

※ライス別料金にて承ります。

ビーフカレー

サラダ付

差額なし

お食事を選んでいただいた方へ
お値打ちなトッピングはいかがでしょうか。



春

お酒のおともに



明宝ハム
950円



鉄板焼きイカ
800円



ビーフジャーキーの天ぷら
600円



ガーリックポテト
600円



おつまみチャーシュー
750円



ボーンポークのウインナー
750円



牛すじ入り土手煮
750円



枝豆
600円