

Lunch Menu



うな重

漬物、小鉢、汁物付き

2,600yen 昼食付プランの場合 +1,300円

ねぎトロいくら丼

漬物、小鉢、汁物付き

1,600yen 昼食付プランの場合 +300円



常陸秋そばと天麩羅 (温・冷)

季節の天麩羅、漬物付き



※うどんに変更もできます。

1,500yen 昼食付プランの場合 +200円

「和之家豚」バラ肉のスタミナ生姜焼き

ご飯、小鉢、漬物、汁物付き

1,500yen 昼食付プランの場合 +200円



・食物アレルギーをお持ちの方はお申し付け下さい。
・お野菜の内容は季節により変更になる場合がございます。
・価格は税込価格となっております。

Lunch Menu



「和之家豚」とんかつ御膳

ご飯、小鉢、漬物、汁物付き

1,600yen

昼食付プランの場合 +300円

「和之家豚」焼豚ラーメン

ザーサイ付き

1,300yen



チキングリル

ライス、スープ付き

1,300yen



ビーフカレー

サラダ、薬味付き

1,300yen



・食物アレルギーをお持ちの方はお申し付け下さい。
・お野菜の内容は季節により変更になる場合がございます。
・価格は税込価格となっております。

OG
OLD ORCHARD
GOLF CLUB

※当レストランでは「茨城県産・コシヒカリ」を使用しております。

Lunch Menu



カキフライ御膳

ご飯、小鉢、漬物、汁物付き

1,600yen **昼食付プランの場合 +300円**

カボチャのクリームパスタ

サラダ、スープ付き

1,500yen **昼食付プランの場合 +200円**



マーボー茄子

ライス、ザーサイ、スープ付き

1,300yen

当レストランでは新鮮で美味しい「茨城県産コシヒカリ」を使用しております。

温和な気候に平たんな農地。豊かな環境で収穫された茨城のコシヒカリは、美味しいお米の条件である「ツヤ」、「コシ」、「粘り」の3拍子が揃った自慢のお米です。茨城県はお米の生産量全国4位、関東では1位。そしてコシヒカリ生産量は全国2位の米どころです。当レストランのお米は全て茨城県産コシヒカリを使用しております。

・食物アレルギーをお持ちの方はお申し付け下さい。
・お野菜の内容は季節により変更になる場合がございます。
・価格は税込価格となっております。