

お薦めの品

料理長おすすめの1品

ポークチャップ ¥1,600

地元阿寒産豚ロース1本から一番柔らかい部分だけをカットしデミグラスソースでいただく洋風料理です。
この料理は、初代料理長の時から受け継がれているものです。



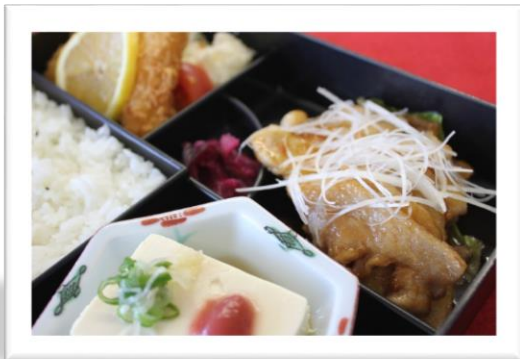
エビ・ヒレ御膳 ¥1,400

若者に人気がある、ボリュームのある料理です。
地元阿寒産豚ヒレ使用しております。



豚生姜焼き弁当 ¥1,400

エビ・ホタテ・フライ・小鉢が付いた大変お得な弁当になっております。
豚ロースは地元阿寒ポークを使用しております。
生姜を使った料理は体を温める作用があり、寒い時期には最適です。



ハンバーグ御膳 ¥1,300

今年はハンバーグを和風ソースで仕上げしております。
又、エビフライも1サイズ大きいエビを使用してボリュームもあります。
ハンバーグソースはデミソースを使っております。



お知らせ

※メニューにない物でも時間がある時はお作りしますので
スタート前にお申し付け下さいませ。

お薦めの品

お客様評価断トツNo.1！！

四川風坦々麺(温泉玉子入り) ¥1,000

シーズン中に1,000杯も出る、もはや風林の1番人気の1品です。
1度食べたら、次回も注文するほどの人気になりました。
最近では、他のゴルフ場でプレーし坦々麺を食べに来る方もいるほどで
又ご飯との相性も抜群なので1度お試し下さい。



支配人おすすめの1品

和風チキンソテー ¥1,200

国内産の鶏ももを焼き上げ、大根おろしソースで食す1品です。
特長は、正油ベースに酢、大根おろしを入れ
とてもご飯に合う仕上げとなっている所です。



ミックスソースかつ丼 ¥1,200

具材をパン粉をつけ揚げてご飯の上のせ、
ウスターソースをベースにしたたれをかけて出す料理です。
とてもボリュームがあります。

この料理は福井県のソウルフードでトンカツだけで作りますが、
当店では、肉、エビ、野菜を使っております。



冷やし坦々麺 ¥1,000

昨年新メニューで登場！！
お客様から評価を受け、夏限定品ですが定番メニューとしました。
まだ食べてない方は、是非一度ご賞味下さい。
特長は暖かい坦々麺より辛みがマイルドに仕上がっている所です。

