

Drink & Food
Menu

メニュー



Tsukuba Country Club

筑波のおすすめ

ご飯の量など「少なめ・多め」ご希望の方は
お気軽にお申し付けください。



ゆり根とローズポーク鍋御膳 1,950 円
北海道産のゆり根と茨城産ローズポークとの調和をお楽しみください。
御飯・お新香・フルーツ



カキフライ御膳 1,980 円
御飯・味噌汁・お新香・フルーツ



カレー南蛮 1,450 円
いなり寿司：150 円

当レストランの御飯は国産米を使用しております。

※価格は全て税込みになります。

筑波のランチ

ご飯の量など「少なめ・多め」ご希望の方は
お気軽にお申し付けください。



本場ジンギスカン

2,060 円

御飯・味噌汁・お新香・フルーツ

美味しいジンギスカンを秘伝のたれでお召上がりください。



味噌チャーシューメン 1,570 円

焼売 2 個 : 170 円、バター : 120 円



ローズポーク生姜焼き 1,940 円

御飯・味噌汁・お新香・フルーツ

当レストランの御飯は国産米を使用しております。

※価格は全て税込みになります。

筑波のランチ

ご飯の量など「少なめ・多め」ご希望の方は
お気軽にお申し付けください。



本マグロの申トロ丼

2,660 円

味噌汁・お新香・フルーツ

トロの脂を堪能できる申トロを盛りつけた贅沢などんぶりです。



スタミナ鉄板焼き 1,940 円

御飯・味噌汁・お新香・フルーツ



カツサンド

1,330 円

サラダ

当レストランの御飯は国産米を使用しております。表示価格は税込み価格です。

※価格は全て税込みになります。

筑波のランチ

ご飯の量など「少なめ」ご希望の方は
お気軽にお申し付けください。

サラダセット

野菜とチキンや生ハム・ベーコン
が入ったヘルシーメニューです。

サラダの種類をお選びください。

パン・スープ・フルーツ

1,570 円



コブサラダ



シーザーサラダ

コッペサンドセット

全粒粉パンを使用した

サンドイッチです。

種類をお選びください。

サラダ・フルーツ・コーヒー又は紅茶

1,210 円



B L T



ハムタマゴ

ロースかつカレー (サラダ)	1,570 円
筑波特製牛すじカレー(サラダ)	1,210 円
ソース焼きそば	1,330 円
中華そば	1,210 円
ミニネギトロ丼	750 円

ランチタイム限定価格

・ホットコーヒー・・・360 円

当レストランの御飯は国産米を使用しております。

※価格は全て税込みになります。

おつまみメニュー



野菜とお肉のサラダ

おつまみ、お食事としてもお楽しみいただけます。

*お食事セット：プラス570円（スープ・フルーツ・ライスまたはパン）

1,490円



チーズ盛り合わせ 1,090



蓮根の挟み揚げ 1,090



厚焼き玉子 730

イカの唐揚げ 1,090円

板わさ 730円

イカの沖漬け 1,030円

スライスオニオン 610円

川海老の唐揚げ 970円

冷奴 480円

白菜キムチ 970円

※価格は全て税込みになります。

BEVERAGE

Beer ビール

生ビール (大)	1,160 円
生ビール (中)	920 円
生ビール (小)	670 円
生ビール (グラス)	530 円
スーパードライ (大瓶)	1,090 円
黒ラベル (大瓶)	1,090 円
赤星 (中瓶)	910 円
エビス 黒 (小瓶)	730 円

Non-alcoholic beer ノンアルコールビール

ドライゼロ樽詰 (生)	770 円
ドライゼロ	550 円
オールフリー	550 円

Whisky ウイスキー

ハイボール (S)	700 円
スーパーニッカ (S)	660 円
スーパーニッカ (W)	1,140 円
シーバス12年 (S)	770 円
シーバス12年 (W)	1,250 円
スーパーニッカ (BOTTLE)	7,300 円
シーバス12年 (BOTTLE)	9,700 円
イチローズ ホワイト (BOTTLE)	11,000 円
イチローズ クラシカル (BOTTLE)	20,000 円
マッカラン (BOTTLE)	22,000 円

Soft Drinks ソフトドリンク

コカコーラ	440 円
サイダー	440 円
ジンジャーエール	440 円
トマトジュース	440 円
リンゴジュース	440 円
レモンスカッシュ	730 円
コーラフロート	770 円
コーヒーフロート	770 円
クリームソーダ	770 円

Sake 日本酒

一品 (常温・燗) 150ml	730 円
一品 (冷) 300ml	1,210 円
月の井 純米吟醸 360ml(冷)	1,570 円

Shochu 焼酎

麦・芋 (ソーダ割り)	880 円
(水割り/お湯割り/ロック)	730 円
ウーロンハイ	880 円
レモンサワー	900 円
和ら麦 (BOTTLE)	3,630 円
からり芋 (BOTTLE)	3,630 円
佐藤 (麦) (BOTTLE)	5,500 円
佐藤 (黒) (BOTTLE)	7,700 円

House Wines ハウスワイン

グラスワイン (赤・白)	770 円
ボトル (赤・白)	3,030 円
ワイン各種	
ワインリストをご用意します。	

Non-alcoholic cocktail ノンアルコールカクテル

スタイルバランス	550 円
(カシスオレンジ・レモン・シャルドネ・ハイボール)	

Coffee/ Tea コーヒー・紅茶

ブレンドコーヒー	480 円
アメリカンコーヒー	440 円
アイスコーヒー	480 円
カフェラテ (Hot/Ice)	550 円
紅茶 (Hot/Ice)	400 円
ミルク (Hot/Ice)	400 円
ウーロン茶	420 円

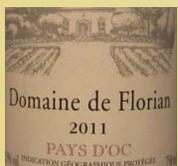
* 価格にはすべて消費税が含まれています。

ワインリスト (Wine List)

ハウスワイン (Vin Maison) グラス:¥770 ボトル:¥3,030



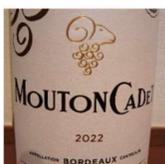
- ◇ドメヌ・ド・フロリアン・ レゾー・ド・フルーレンス (白) (フランス南部/辛口)
DOMAINE DE FLORIAN LES HAUT DE FLEURENS
品種: ヴィオニエ、シャルドネ、ソービニオン B 各 1/3
特徴: 新鮮な白い果実、ライチのような口当たり。レモン風味の酸味



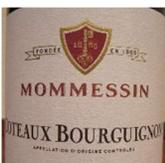
- ◇ドメヌ・ド・フロリアン・ レゾー・ド・フルーレンス (赤) (フランス南部/フルボディ)
DOMAINE DE FLORIAN LES HAUT DE FLEURENS
品種: グルナーシュ、シラー 7:3
特徴: イチジクを割いた時の芳香にカシスや赤唐芥子の風味

カジュアルワイン (Vin Intimistes)

白ワイン (Vin Blanc)

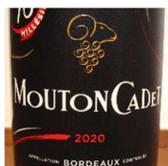


- ◇ムートン・カデ ブラン (ボルドー産/辛口)¥4,500
MOUTON CADET BLANC
品種: ソーヴィニオン・ブラン主体
特徴: 格付け第一級シャトーが手掛ける、柑橘系果実の爽やかな風味と心地よい酸が魅力



- ◇モメサン コトー・ブルギニオン (ブルゴーニュ産/辛口)¥6,000
MOMMESSIN COTEAUX BOURGUIGNONS
品種: シャルドネ
特徴: ピーチや柑橘系の果実などの爽やかな香りに、ほのかにナッツのニュアンス

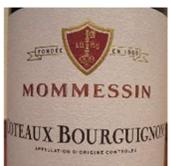
赤ワイン (Vin Rouge)



- ◇ムートン・カデ ルージュ (ボルドー産/フルボディ)¥4,500
MOUTON CADET ROUGE
品種: メルロー主体
特徴: 格付け第一級シャトーが手掛ける、果実の凝縮感を高めたリッチなスタイル



- ◇モンテス アルファ カベルネ ソーヴィニオン (チリ産/フルボディ)¥5,000
MONTES ALPHA CABERNET SAUVIGNON
品種: カベルネ・ソーヴィニオン
特徴: きめの細かいタンニンと濃厚な味わいにエレガントな酸味



- ◇モメサン コトー・ブルギニオン (ブルゴーニュ産/ミディアム)¥6,000
MOMMESSIN COTEAUX BOURGUIGNONS
品種: ガメイ
特徴: ベリー系の赤いフルーツの香り、程よいタンニン分であまやかな味わい

※赤ワインのタイプは「コク」の強い順に、「フルボディ」「ミディアムボディ」と表現しております。

ワインリスト (Wine List)

白ワイン (Vin Blanc)

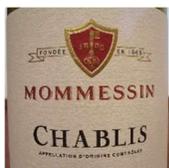
お奨めワイン (Vin Recommande)



- ◇ミユスカデ ド セーヴル エ メーヌ シュール リー (ロワール/辛口) ¥4,000
MUSCADET DE SEVRE ET MAINE SUR LIE
品種 ミユスカデ
特徴 レモンやシトラスなどの柑橘系フルーツやハーブを含む爽やかな香り



- ◇プイイ・フュメ タボルデ (ロワール産/辛口) ¥8,000
POUILLY FUME TABORDET
品種:ソーヴィニヨン・ブラン
特徴:輝きのある色調、白い花や桃を想わせる香りでミネラル感も豊富



- ◇モメサン シャブリ (ブルゴーニュ/辛口) ¥11,000
MOMMESSIN CHABLIS
品種 シャルドネ
特徴 柑橘系の爽やかな香りとキリリと締まったフレッシュな酸味



- ◇シャサーニュ モンラッシェ (ブルゴーニュ/辛口) ¥23,000
CHASSAGNE MONTRACHET
品種 シャルドネ
特徴 ナッツや柑橘類を連想させる香りで深い奥行き

赤ワイン (Vin Rouge)

お奨めワイン (Vin Recommande)



- ◇ドメーヌ・ペリエール プラチナム
ムールヴェードル (ミネルヴォア産/フルボディ) ¥7,500
DOMAINE PEIRIERE PLATINUM MOURVEDRE
品種 ムールヴェードル
特徴 「強さ」と「気品」の両立、ディテールに富む香りと艶やかさが特徴



- ◇バルベーラ・ダスティ ヴィーニャ・デル・ノーチェ (ピエモンテ産/フルボディ) ¥10,000
BARBERA D'ASTI VIGNA DEL NOCE
品種 バルベーラ
特徴 力強い果実味と酸、そして古木ならではの豊かな奥行き