

今月のグループ共通メニュー
黒毛和牛のメンチカツ
～特製甘辛ソース～



東京国際ゴルフ倶楽部
料理長 富岡 亮 監修

2,300円
差額 + 500円

高級銘柄牛の中でもより高価な雌牛の黒毛和牛を使用し、パリッと揚げたメンチカツです。
和風ベースのタレに酸味を加え、シナモンとガーリックがほのかに香るさっぱりとした特製ソースに仕上がっております。