

1月のグループ共通メニュー



東京国際ゴルフ倶楽部
料理長 富岡 亮 監修

銀座

香翠

明けましておめでとうございませう。
本年もよろしくお願ひ申し上げます。

黒毛和牛のメンチカツ パンorライス/スープ付き

2.000円 (税込)

お差額600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になります。下に敷いた酸味の利いたデミグラスソースと一緒に召し上がりください。お好みでパンに変更頂きます。



2022ドメーヌシャトレーゼ赤

(赤ミディアム)

グラス 800円 ボトル 750ml 3.300円



CHÂTERAISÉ
Tokyo Kokusai
Golf Club

自社農場で収穫したメルロー等をそれぞれ丹念に仕込み、オーク樽でじっくりと熟成させました。しっとりとした口当たりと黒い果実の香り、エレガントな果実味としっかりとした骨格が特徴的なミディアムボディの赤ワインに仕上げました。

WINE of january 2025