# 選べるカレー

## たっぷり牛すじのカレー

じっくり煮込んだ柔らかいすじ肉はカレーをまろやかに引き立てます。

## 特選牛フィレ肉のカツカレー

## 三田ポークのカツカレー

揚物を変えた次世代の技術
Dr.Fry ドクターフライだからできる
ヘルシー&新食感
油分 50%カット

## たっぷり牛すじのカレーうどん 又は カレーラーメン

〈地元・播磨の製麺所が作る本格麺を使用〉

お客様のご要望によりバージョンアップ！
うどん又はラーメンのお好きな麺で
お召し上がりください。
当倶楽部料理長のこだわり
カレースープをお楽しみください。

## オリジナルカレー

※食物アレルギーをお持ちのお客様はスタッフまでお知らせください。※お米は国産米を使用しています。

揚物を変えた次世代の技術
Dr.Fry ドクターフライだからできる
ヘルシー&新食感
油分 50%カット

キム・ソヒプロ
公認
メニュー！

加古川名物かつめしの和風に仕上げた
デミグラスソースは城山オリジナルです

# 特選牛フィレ肉の
# かつめし
## ～城山風～

※食物アレルギーをお持ちのお客様はスタッフまでお知らせください。※お米は国産米を使用しています。

## 淡路麺業 極上「生パスタ」使用

## 「淡路島フルーツ玉ねぎ」使用 オニオンスープ

「淡路島フルーツ玉ねぎ」は、こだわりの方法で栽培した株式会社善太オリジナルの玉ねぎ。他の玉ねぎに比べ、ビタミンやアミノ酸を豊富に含んでいるのが特徴。糖度も11以上を目指しておりフルーツの梨やみかんと同等の甘さ。

馬場ゆかりプロ公認メニュー！

鉄板で食すナポリタンは昔懐かしい味わいです

# ゆかりタン

## ～ナポリタン城山風～

【淡路フルーツ玉ねぎ使用】オニオンスープ付

※ゆかりタンに使用の卵は、木酢液配合の餌を食べて育った「高砂の夕日」を使用しています。

※食物アレルギーをお持ちのお客様はスタッフまでお知らせください。※お米は国産米を使用しています。

# 選べる三田ポーク

## 三田ポークの とんかつ

甲子園球場 13 個分の
広々とした農園でのびのび育った
豚は超高品質です。ご飯とサラダ
はお替りをどうぞ。

## 三田ポークの カツカレー

## 韓国風冷麺

和風の出汁の効いたピリ辛スープが麺に
よく絡みます。火照った体をクールダウン
する一品です。

※食物アレルギーをお持ちのお客様はスタッフまでお知らせください。※お米は国産米を使用しています。

## 天ざる山芋そば

厳選された但馬産の山芋を練り込んだコシのある
蕎麦を使用。山芋・柚子・胡麻・刻みのりと
色々楽しめるスタイルが城山風。

【そばつゆへのこだわり】

◎白扇酒造の福来純三年熟成本みりんを使用
◎地元北播磨の地醤油の本醸造を使用
この２つが見事なバランスを醸し出してます。

## 鰻のひつまぶし

栄養素の多い鰻で
後半のスタミナを回復してください。
ビタミン B1 を含む鰻は疲労回復に効果抜群です。

## たっぷり牛すじのカレーうどん 又は カレーラーメン

〈地元・播磨の製麺所が作る本格麺を使用〉
お客様のご要望によりバージョンアップ！
うどん又はラーメンのお好きな麺でお召し上がりください。
当倶楽部料理長のこだわりカレースープをお楽しみください。

## いろどり弁当

お酒の肴に♪女性の方に♪
多くの品目をお楽しみください。

---

**鮭の幽庵焼きととろろ御飯** お昼は軽くという方へ。

**牛肉の玉子とじとうどん** 玉子とじはご飯にかけてもうどんに乗せても美味。

**但馬鶏の唐揚げ**～油淋鶏ソース掛け～ 常連のお客様のリクエストにつき復活しました。

※食物アレルギーをお持ちのお客様はスタッフまでお知らせください。※お米は国産米を使用しています。