朝食メニュー

Appetizers menu

魚料理を中心とした種類豊富な
和朝食です。

和朝食

Japanese Breakfast

（小麦・卵・乳製品・海老／Wheat・Egg・Milk・Shrimp）

¥2,000

メンバー様価格 ¥1,500

※写真はイメージです。

洋朝食

Western Breakfast

（小麦・卵・乳製品／Wheat・Egg・Milk））

いずれかお選びください
Please choose from the list on the right

パンケーキ Pancake	トースト Toast

¥2,030

メンバー様価格 ¥1,530

卵料理定食

Egg Breakfast Set

（小麦・卵・乳製品／Wheat・Egg・Milk）

お客様のリクエストに
お応えして生まれた、
定番朝食です。

¥2,000

メンバー様価格 ¥1,500

洋朝食・卵料理定食の卵料理は下記よりお選びください。

Please choose from the list below

フライドエッグ
Fried Egg

スクランブルエッグ
Scrambled Egg

オムレツ
Omelet

※食材の仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。Menu items may change due to market availability.
※食材によるアレルギーのあるお客様はあらかじめ係員にお申し出下さい。Please advise us of any food allergies or dietary requirement prior to your order.

PHOENIX COUNTRY CLUB

おすすめ

Specials

卵と牛乳に一晩漬け込み、オーブンでふんわりと焼き上げました。
ダンロップフェニックストーナメント期間、プロゴルファーにも喜ばれる人気メニューです。

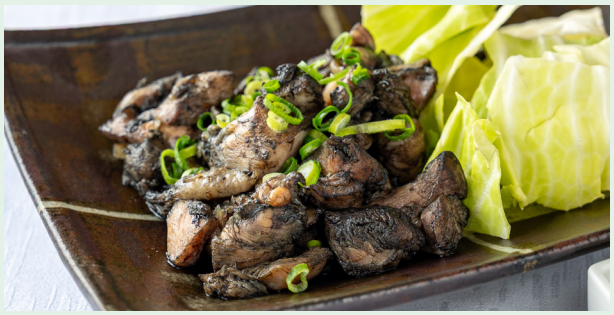
オリジナル フレンチトースト

Original French Toast
(小麦・卵・乳製品／Wheat・Egg・Milk)

¥1,500

おつまみ

Side Dish



桜姫鶏の炭火焼

Char-grilled Sakurahime Chicken
(小麦／Wheat)

¥2,800

桜姫鶏は透明感のある桜色をした宮崎県産の鶏肉です。
鶏独特の臭みが少なく、一般の鶏に比べてビタミンEが3倍以上と豊富となります。

綾ぶどう豚の炭火焼

Char-grilled Aya Grape Pork

¥2,630

綾ぶどう豚は、綾町産ワインを作る際にぶどうから排出されたポリフェノールたっぷりの果皮や種子で「豚用サプリメント」を製造し、餌に調合。そのため肉質が柔らかくジューシーで、臭みも少なくビタミンEを多く含む豚肉です。

枝　豆

Green Soybean

¥630

温泉玉子

Egg (solt Biled)
(小麦・卵／Wheat・Egg)

¥230

割り干し大根キムチ

Dried radish kimchi
(小麦／Wheat)

¥750

いなりセット（いなり2個・味噌汁・香物）

Inari sushi set
(小麦／Wheat)

¥800

※食材の仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。Menu items may change due to market availability.
※食材によるアレルギーのあるお客様はあらかじめ係員にお申し出下さい。Please advise us of any food allergies or dietary requirement prior to your order.

PHOENIX COUNTRY CLUB