

和風料理



魚介と季節野菜の天ぷら、焼き魚、季節野菜の煮物と和えもの、香の物、ご飯を取合わせたお薦め和風弁当。

特製和食弁当 〈1人前〉 ¥2,300



地養鶏の塩焼きとだし巻き玉子
〈2人前〉 ¥1,500



豚の角煮 〈2人前〉 ¥1,800



鶏の照焼きとつくね焼きに、長葱、茄子、椎茸などのあぶり焼きをご飯の上に盛り合わせた、磯子カンツリークラブ推奨の料理。

地養鶏の照焼き重 〈1人前〉 ¥1,600



甘辛く煮上げた穴子を軽くあぶり焼きして旨みと香りを高め、その上に甘酢漬けのミョウガと蓮根、三つ葉をあしらいました。

穴子のちらし寿司 〈1人前〉 ¥1,600



車海老と季節野菜の天重
〈1人前〉 ¥1,600



クラブハウスサンドイッチ
〈4カット〉 ¥1,600



季節の野菜サラダ
〈2人前〉 ¥1,200

※価格は税抜きとなっております、別途消費税を頂戴いたします。

※ご予約は、当日の14時までで、食堂またはフロントまでご注文をお願いいたします。

またまった個数のご注文は、前日までにご連絡をいただくと幸いです。

※お持ち帰りの際、料理は別容器に入れてお渡しいたします。また、オリジナル保冷袋（500円）もご用意しております。

半世紀ものあいだ、変わらぬ味を保ちつづけて好評の「シュウマイ」「ぴんそば」をはじめとする、磯子カンツリークラブの中華料理。新たに自家製和風料理を加えて、お手軽にお持ち帰りいただける料理を豊富にとりそろえました。

ひと手間ひと味を大切にしたクラブハウスのお持ち帰り料理



**Isogo
Country Club**

磯子カンツリークラブ

〒235-0045 横浜市磯子区洋光台6-43-24

phone.045-833-0641(代表) / fax.045-832-2120 <http://www.isogocc.jp/>

中華一品料理



特製だれに半日漬けた豚肉を香港から取り寄せた窯でじっくり焼いた叉焼、腸詰の焼物、野菜の酢漬けなど、8種類を盛り合わせた前菜。

特製前菜の盛合せ
〈4人前〉 ¥3,500



鶏の唐揚げ
香味ソース添え
〈2〜3人前〉
¥1,800



ズワイガニをふんだんに使ってふわふわに仕上げた玉子料理に、牡蠣油の餡をたっぷりかけ上品な味に仕上げています。

カニ玉 〈2枚〉 ¥1,800



酢豚
〈1〜2人前〉
¥1,700



マーボー豆腐
〈2〜3人前〉
¥1,700



当クラブが開場したころから伝わるオリジナル料理のひとつ。滋味豊かな干し貝柱を丁寧にほぐし、長葱、タケノコとともに卵で炒めています。

干し貝柱と玉子炒め 〈2〜3人前〉 ¥1,800



八宝菜
〈2〜3人前〉
¥2,000

点心



国産豚肉と北海道産の干し貝柱に長葱を使った、磯子を代表するシューマイは、開場当時から変わらないレシピを守り続けています。刻んだ小海老を包んだ蒸し餃子も、食べ飽きることのない磯子の自慢料理。

シューマイ 〈8個入り〉..... ¥1,512
〈12個入り〉..... ¥2,268
〈18個入り〉..... ¥3,402
Aセット 〈叉焼とシューマイ12個〉..... ¥4,268
Bセット 〈シューマイ9個と海老包み蒸し餃子9個〉
..... ¥3,402
Cセット 〈シューマイ6個と海老包み蒸し餃子6個〉
..... ¥2,268



五目春巻き
〈4本入り〉
¥1,600

お弁当・ご飯類



ぴんそば(五目焼きそば) 〈1人前〉 ¥1,600



海老チリチャーハン 〈1人前〉 ¥1,800



特製中華弁当 ※季節により内容が
変わります。 〈1人前〉 ¥2,300



牛肉と細切り野菜のぴんそば 〈1人前〉 ¥1,800