

宮の森カントリー倶楽部

開場 35 周年記念メニュー

感謝の心を込めて、特別なひとときを。

◆ 特別記念 ◆

宮の森御膳

那須野が原牛のローストビーフ



千瓢ジェノベーゼ和え ◆ プレミアムヤシオマスのお造り ◆ 玉こんにゃく
宮柚子白みそ田楽 ◆ なす酢浸し ◆ 蟹クリームコロッケ
炙り旬菜焼き ◆ 梨のコンポート



栃木のマス文化が育んだ究極のニジマス！
プレミアムヤシオマスは肉質やサイズなど7つの品質基準をクリアした魚のみが使用できるブランド魚です。

7つの基準

- オレイン酸含有量：抽出脂肪中280mg/g以上
- 肉色：サーモンカラーチャート2.8以上
- におい：悪臭がないこと
- その他：サイズ、出荷方法、防疫対策、記録簿の整備

仕入れ状況により野菜の内容が変更になる事があります。

追加料金1,400円