



堀 晴彦  
料理長

### 飛騨牛ステーキ丼・・・1650円

A4等級の飛騨牛ロースを使用。ほどよく脂がのり、口の中でとろけるほどの柔らかさ。ニンニクと醤油の香りが食欲をそそる。顧客満足最優先で考案したイチオンメニュー。



### みそかつ膳・・・1400円

柔らかくジューシーな三河豚を150g使ったボリューム満点の一品。八丁味噌と西京味噌をブレンドした特製ソースをかけて食す。若年層に好評の人気メニュー。

### 岐阜北ラーメン(塩味) 980円

厚切りの自家製チャーシューと味玉が入った具沢山のラーメン。オリジナルの玉子麺は中太でコシが強く、スープとよく絡む。醤油味、味噌味も選べる。



### 担々麺・・・1050円

味付けした挽き肉の旨味も溶け込んだスープは、コクはあるがあっさりしており、ゴマの甘みの後に辛さが拡がる。ネギの辛みもアクセントに。



# 質を重視しリーズナブルに

岐阜北カントリー倶楽部  
(岐阜県)

PHOTO:Tetsuya Okazaki

## MENU

### ●朝食●

モーニングセット(ベーコンサンド、  
コーヒー)・・・¥600  
トースト・・・¥290

### ●昼食●

週替わりランチ・・・¥1100  
飛騨牛ステーキ丼(サラダ、味噌  
汁、香の物付き)・・・¥1650  
みそかつ膳(ご飯、味噌汁、香の  
物付き)・・・¥1400

天丼(サラダ、味噌汁、香の物付  
き)・・・¥1260  
ばら寿司セット(ばら寿司、お好み  
の麺類[うどん・そば・きしめん]、  
小鉢、デザート付き)・・・¥1050

どて井(小鉢、味噌汁、香の物付  
き)・・・¥980  
ふわとろオムライス(サラダ付き)  
・・・¥1050  
カツカレーライス(サラダ、ポター  
ージュスープ、香の物付き)  
・・・¥1400

カレーライス(サラダ、ポタージュ  
スープ、香の物付き)・・・¥950  
コンビプレート(ふわとろオムライ  
ス、ハンバーグ、サラダ、デザート、  
コーヒー)・・・¥1050  
岐阜北ラーメン(塩味・醤油味・  
味噌味)・・・¥980  
担々麺・・・¥1050  
冷し中華(夏季限定)  
・・・¥1050

天ぷらそば・・・¥1100  
飛騨牛二八そば・・・¥1100  
にしんそば・・・¥1100

ざるそば・かけそば・・・¥870  
かけうどん・・・¥870  
きしめん・・・¥840  
カレーうどん・・・¥980  
鯖押し寿司・・・¥1050  
穴子寿司・・・¥1200  
ロースカツサンド・・・¥1100  
ミックスサンド・・・¥780  
ハムサンド・・・¥750  
玉子サンド・・・¥750

### ●おつまみ●

チーズ盛り合わせ・・・¥1050  
串揚げセット・・・¥780  
鶏の唐揚げ・・・¥780  
たこの唐揚げ・・・¥780  
どて煮・・・¥780  
鹿児島直送さつまあげ  
・・・¥780

トマトサラダ・・・¥780  
ソーセージ盛り合わせ・・・¥750  
明宝ハム・・・¥530  
串カツ・・・¥400  
ポテトフライ・・・¥380

### ●ドリンク●

ブレンドコーヒー(アイス・ホット)  
・・・¥420  
カフェオレ(アイス・ホット)  
・・・¥450  
紅茶(アイス・ホット)・・・¥420  
ミルク(アイス・ホット)・・・¥320  
烏龍茶(アイス・ホット)・・・¥320  
ココア(アイス・ホット)・・・¥470  
コーラ・・・¥370  
ジンジャーエール・・・¥370  
レモンスカッシュ・・・¥530  
オレンジジュース・・・¥450

グレープフルーツジュース  
・・・¥450  
ブルーベリージュース・・・¥470  
トマトジュース・・・¥420  
マンゴーミルク・・・¥470  
マンゴーオレンジ・・・¥600  
抹茶ミルク・・・¥600  
ミックスジュース・・・¥680  
野菜ジュース・・・¥420  
フレッシュ生グレープフルーツ  
ジュース・・・¥630  
生レモンスカッシュ・・・¥630  
クリームソーダ・・・¥630  
生ビール(大)・・・¥800  
生ビール(中)・・・¥670  
生ビール(小)・・・¥430

瓶ビール(アサヒスーパードライ、  
キリンクラシックラガー、サッポロ  
ラガー)・・・各¥680  
瓶ビール(サントリープレミアムモ  
ルツ)・・・¥700  
瓶ビール(エビス・ザ・ブラック)  
・・・¥490  
ノンアルコールビール・・・¥500  
芋焼酎・・・¥450  
麦焼酎・・・¥450  
焼酎(ボトル)・・・¥2400～  
生レモン酎ハイ・・・¥600  
生グレープフルーツ酎ハイ  
・・・¥600  
梅酒・・・¥450  
日本酒(熱燗)・・・¥580～  
日本酒(冷酒)・・・¥650～  
ハイボール(角)・・・¥400  
ハイボール(山崎プレミアム)  
・・・¥500

ど、接客10大用語を、みんな  
で唱和するようにしました。  
——朝食は、1階ロビー横のラウン  
ジで振るのですね。朝の利用はどれ  
くらいですか？

家で朝食を済ませる人がほとんどな  
ので、利用率は10%ほどです。利用  
しても、スタート前にコーヒーを飲  
むくらいです。朝食としては、今は  
ベーコンサンドとトーストしか用意  
していません。ラウンジは、ウエー

トレス2名で対応しています。メ  
ニューにはありませんが、注文され  
れば「おにぎりセット」(おにぎり、  
味噌汁、出し巻き玉子/670円)  
を厨房で作って提供しています。お  
客様の要望には、できる限り対応し  
たいと考えています。  
——プレー後の利用  
はどうですか？  
最近、プレーが  
終わるとすぐに帰ら  
れる方がほとんどで  
すね。プレー後にレ  
ストランを利用され  
るお客様は大体決  
まっています。いつ  
も「何かないの？」  
と聞かれるので、予  
約表をチェックして  
そのお客様の名前が  
ある日は、農家の直  
売所や魚屋に行つて  
食材を仕入れて、メ  
ニューにないつまみ  
を用意することもあ  
ります。  
——売上アップのた  
めに、どのような工  
夫を？

売上というより、もともとお客様  
へのサービスとして始めたことで  
が、ランチメニューにある「押し寿  
司」と「穴子寿司」をお土産として  
販売しています。暑い時期は中止し  
ていますが、多い時は週に20本くら  
い出ます。だいたい昼食時に注文さ  
れることが多いですが、精算時に  
注文されても対応できるように準備  
しています。  
——改革後、お客様の反応はいかがで  
すか？  
概ね好評です。ただ、最近食  
場が増えたので、「食事は付いてい  
ないのか」と聞かれることもありま  
す。しばらくは今の運営スタイルで  
行きますが、お客様のニーズを探り  
ながら、変化に対応していかなけれ  
ばならないと考えています。  
——今後、取組みたいことは何で  
しょう。  
お客様に喜んでいただくために、  
月に1回、品数も多くてボリューム  
のあるバイキングの実施を検討して  
います。また、料理長はフグの調理  
師免許をもっているのです、これから  
の季節にフグ料理も提供してみたい  
ですね。