

くずはゴルフリンクス 「美食ランチが楽しめるゴルフ場レストラン」を テーマに4月5日(金)より新たなランチメニューを 提供します

○運営を(株)円居に変更しフードメニューのワンランクアップを図ります

株式会社樟葉パブリック・ゴルフ・コース（本社：大阪府枚方市、社長：福井弘高）が運営する「くずはゴルフリンクス」では、クラブハウスレストランの運営業務を株式会社円居（まどい）（本社：京都市左京区、社長：伊藤文彰）に委託し、「M's キッチン 樟葉店」として4月5日(金)より新たに営業を開始します。

営業を一新する「M's キッチン 樟葉店」では、「美食ランチが楽しめるゴルフ場レストラン」をテーマに、円居が長年培った高い調理技術を駆使し、フレンチ、イタリアン、洋食、和食、中華と多岐にわたる“美味しさ”を追求した料理の数々を提供します。メニュー内容については、洋食では世界料理オリンピックでのメダル獲得等数々の料理コンクールでの受賞経験があり「京都府の現代の名工」にも選出された伊藤道彰 総料理長が、和食では国内外で和食、寿司、会席料理等で長年の研鑽と実績を積んだ山口謙一 シェフが監修します。また、全メニューにサラダやライス、パン等が食べ放題のセミbuffetを新たに設定します。

ゴルフコースを見渡せる眺望満点のクラブハウスレストランが「M's キッチン 樟葉店」として新たに生まれ変わります。是非一度ご来場のうえ、新たなランチメニューをお楽しみください。

メニュー概要

「美食ランチが楽しめるゴルフ場レストラン」をテーマに洋食から和食、中華まで様々な年齢層にお応えできるよう、二人の料理人が趣向を凝らした料理を幅広く取り揃えます。サラダ、ライス、パン、味噌汁等を自由にお取りいただけるセミbuffetもご用意。また、ゴルフコンペ後の食事会や小宴会にあわせたパーティープランも予算に応じて承ります。



セミbuffet イメージ

メニュー例(4月5日~予定)

～フレンチ～

- ・月替わりのフレンチプレート (+¥800-)
【例：魚パイ包みとローストビーフなど】
- ・フレンチ風大人のホットドック (+0)

～イタリアン～

- ・生パスタ 丹波味わい鶏と野菜のトマトソース (+0)

～洋食～

- ・特製ビーフカレー (+0)
- ・ハンバーグステーキ オニオンデミグラスソース (+¥300-)
- ・エビフライ タルタルソース (+¥300-)
- ・海の幸のクリームコロッケ (+¥300-)
- ・トロトロチーズのポークカツレット (+¥300-)

～鉄板焼き～

- ・牛肉のステーキ ガーリックソース (+¥1,200-)
- ・グリルドチキン ガーリックソース (+¥500)

～和食～

- ・たっぷり九条ネギのきつね蕎麦(うどん) (+0)
- ・ざるそば(うどん)の三段重 (+800)
- ・彩り和食の三段重 (+¥800-)
- ・絶品カレーうどん (+300-)

～中華～

- ・九条ネギの醤油ラーメン (+0)
- ・彩り中華の三段重 (+¥800-)

上記は全てセミbuffet付

(サラダ6種+ライス+パン+味噌汁+洋風スープ)

～おつまみ～

小料理 各種 ¥500～

※一部プランを除く昼食付プランには基本昼食券が付きます。

※()内の金額は、基本昼食券(昼食券のない方は880円)にプラスの追加料金です。

※ラウンドなしでレストランだけのご利用もいただけます。

※メニュー内容は一例です。

※メニュー内容は予告なく変更になる場合があります。

※写真画像はすべてイメージです。

※表示価格は全て税別です。



月替わりのフレンチプレート



生パスタ 丹波味わい鶏と野菜のトマトソース



トロトロチーズのポークカツレット



彩り和食の三段重



九条ネギの醤油ラーメン

「M's キッチン 樟葉店」店舗概要

店内には濃淡グリーンのカーペットを敷き詰め、温かみのあるウッディなテーブル席を配置。ゴルフコースが眺望できる明るく快適な空間の中で、ゆっくりとランチやカフェをお楽しみいただけます。ラウンド後は、ぜひ「M's キッチン」にお立ち寄りいただき、心地よい充実の休息タイムをお過ごしください。

店 舗 名 M's キッチン 樟葉店
席 数 92 席
営業面積 レストランホール 174 m² キッチン(事務所含む)81 m²
所 在 地 大阪府枚方市楠葉花園町 14-2 くずはゴルフリンクス クラブハウス 3 階
運 営 株式会社円居



(ご参考)

ゴルフ場概要

- ・名 称 くずはゴルフリンクス
- ・コース 18 ホール、6,155 ヤード、パー72
- ・クラブハウス
建物地下 1 階地上 3 階、延床面積 1,729m²
レストラン、コンペルーム、売店、事務所
- ・その他 スタートハウス、自動販売機、グランドゴルフ場
- ・休場日 なし(年中無休)



料理監修者プロフィール

●西洋料理・洋食

伊藤道彰 Itoh Michiaki

1965年 京都府出身

(株)京都ホテル（現 京都ホテルオークラ）でキャリアをスタートさせた後、
アルザス地方「ボーレンベルグ」にて研鑽

2004年 ピエール・テタンジェ国際料理コンテスト 日本大会ファイナリスト

2008年 2012年世界料理オリンピック日本代表として出場し、

2008年 銀メダル、2012年 銅メダル獲得

2017年 「京都府の現代の名工」選出

2018年 国際レストランコンクール 第5回「フレール・エーベルラン杯」準優勝

●和食

山口 謙一 Yamaguchi Kenichi

1971年 京都府出身

16歳から4年間「鮨 蘭寿」にて寿司を学び、その後渡米。

カリフォルニア サンフランシスコの日本食店「季吉」で和食、寿司職人として勤務。

帰国後、「花遊小路 江戸川」で鰻と会席料理を学ぶ。

31歳で独立し、京都に「割烹 釉山」を開業

現在は円居グループに入社。和食部門の料理監修を担当



(写真左：伊藤道彰 右：山口謙一)

以 上

本件に関するお問い合わせ
株式会社樟葉パブリック・ゴルフ・コース
☎ 072 (857) 7110