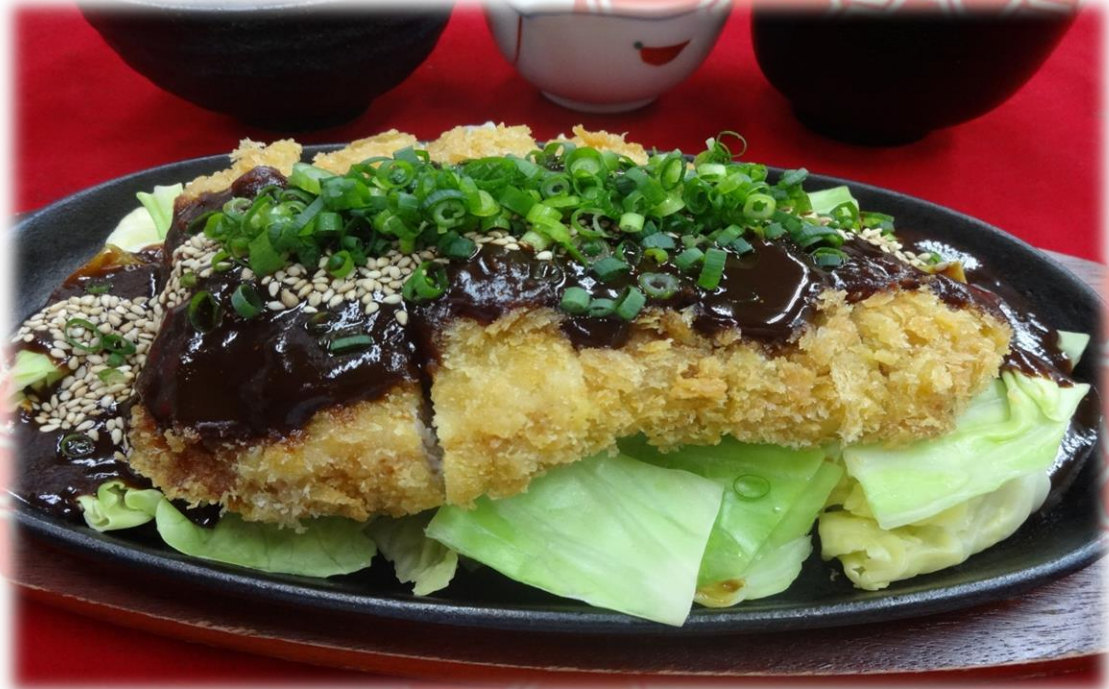


こぶしゴルフ倶楽部・美岳カントリークラブ
【地産地消メニュー】共同開発プロジェクト

飛騨けんとんの



鉄板味噌かつ膳



飛騨けんとんは
【安全・安心・健康】の健康豚肉から
『健豚(けんとん)』と名付けられました。

小鉢・ご飯・味噌汁・漬物付

981kcal **1,500円** (税込1,620円)

昼食付プランの追加料金 **300円** (税込324円)

豚肉はビタミンB1 (疲労回復) をより多く含み
鉄 (貧血) リン (筋肉や神経の機能を正常に保つ)
ロイシン (太りにくい身体を作る)
アラキドン酸 (脳の活性化) などの栄養素が入っております。

地域ブランド飛騨けんとんを使用し

お客様の健康を意識したメニューの一品

【鉄板味噌かつ膳】をお楽しみ下さいませ。

ヨモギとビタミンEを多く含んだ飼料で
健康に育てられた『けんとん』は
柔らかくてあつさりしたお肉です。