



山形そば職人に直伝された素材と仕込みにこだわった
当倶楽部自慢のメニューです。是非ご賞味ください。



醤油とだしにこだわった山形そばをご賞味ください。

こだわりの
「温かい山形豚そば」

いなり寿司2個 お新香 付

1,680円 (税込)

お肉はコリコリとした触感の親鳥を使用し、甘めの汁が特徴の
そばです。山形そば親方直伝の味と歯応えをご堪能ください。

こだわりの
「冷たい山形肉そば」

いなり寿司2個 お新香 付

1,680円 (税込)



カツ丼は元々そば屋が始まりと言われております。当倶楽
部のカツ重は、山形そば職人の味でお届けします。

「仙台クラシック
名物カツ重」

味噌汁 小鉢 お新香 付

1,950円 (税込)





杜の都仙台で由緒ある老舗のオーナーシェフ。
日本初の本格リゾートホテル 箱根「富士屋ホテル」で修業後、
仙台でオーナーシェフとしてお店を開業。
半世紀経った今もなお、磨き上げられた
熟練の料理を伝授されたポークカツレッツです。



ポークカツレッツ

サクサクした衣とジューシーなポークを2種類の
ソースでご堪能ください。

2,300円(税込)

ソース2種 温野菜・ポタージュスープ・ライス 付 780kcal

SCGC SPECIAL MENU



仙台名物せり鍋

当倶楽部 寒候期の定番メニューです。鶏ガラで
出汁をとり醤油味に仕上げております。セリの根も
食べるのが「仙台流」です。

2,200円(税込)

かやくご飯 小鉢 付

730kcal



はらこ飯

宮城の郷土料理です。鮭と茶飯を別々に丁寧に炊き
上げ、上質のイクラをのせてお届けいたします。

2,480円(税込)

ミニそば 香の物 付

670kcal

SCGC GRAND MENU



サーロイン ステーキ 200g

アンガスビーフを使用しております。
お好きな焼き加減でお召し上がりく
ださい。

3,600円(税込)

ライス・スープ 付

788kcal

ビーフ&ポークの 鉄板焼き

国産牛のハラミと国産豚の肩ロー
ス使用しております。お好みでもや
しを巻いてお召し上がりください。
熱々の鉄板でお届け致します。

2,300円(税込)

ライス スープ キムチ 韓国のみ 付 1,050kcal



ポークカレー

中辛に仕上げております。国産豚
ロースを使用し、香りとコクがある
バランスのとれたソースをお楽しみ
ください。

1,680円(税込)

スープ・サラダ・薬味 付

830kcal



冷麺

盛岡冷麺に仕上げております。弾力のある喉ごしの良い麺と、辛味と酸味の絶妙なバランスのスープが絡み合うスッパリとした味わい。麺類人気No1です。

1,580円(税込)

焼売2個 キムチ付

856kcal

あんかけ 焼きそば

手作りの甘めの餡に緑黄色野菜をふんだんに使用し、麺はカリッと香ばしく焼き目をつけた本格中華に仕上げております。

1,750円(税込)

スープ・焼売2個 付

863kcal



クラブハウス オリジナル カツサンド

国産豚ロースを使用し、オリジナルソースでカツを絡めキャベツをサンドしました。

1,580円(税込)

スープ デザート 付

885kcal



幸せ料理研究家
こうちゃん おすすめメニュー



※写真はイメージです

鶏胸一枚揚げの甘酢餡かけ

ご飯・味噌汁・デザート付 798kcal

1,650 円 (税込)

※本メニューは、こうちゃんレシピに基づき調理したものです。



もやし野菜炒め
1,210円



仙台名物牛タン焼き
2,200円



イカの白醤油漬け
1,580円

砂肝揚げ	1,250円
特撰生餃子8個	935円
宮城名産 笹かまぼこ「笹の極」	800円
三角揚げ	715円
さつま揚げ	790円
白菜キムチ	785円
きゅうりの辛子漬	800円
フライドポテト	700円

おつまみの取り分けサービスはしておりませんので、
提供後にセルフサービスでお願いいたします。