

ゴルファーの要望に応じて完成した
瑞陵GC名物の熱々カレーうどん。

●熱々 カレーうどん / 1,260円

瑞陵ゴルフ倶楽部

岐阜県瑞浪市土岐町8263-31
TEL 0572-68-8888 FAX 0572-68-8188
http://www.zuiryogc.jp/

★プレー料金等の詳細情報はP033へ!!



同GCのレストランでは野菜などを中心に地元産の食材にこだわっているそう。この「熱々カレーうどん」にも地場で採れたネギ・タマネギが使われています。



「お客様の意見にはたくさんさんのヒントが詰まっている」と、常に来場者の声を大切に考えてメニューを考案しているという瑞陵GCのレストラン。ここで紹介する「熱々カレーうどん」もその代表例と言えるメニューです。もともとビーフカレーをベースにした欧風のカレーうどんだったものを、もっとオーソドックスな定番の味がほしいというゴルファーの要望を探り入れ、和風だしを効かせたカレーうどんとリニアール。いまでは季節を問わず高い人気を誇る名物メニューになったそうです。気になるその味は、口に入れた瞬間に香辛料の香りがふわっと広がり、じわじわと汗ばんでくるスパイス。数種類が使われている香辛料にはパウダリー状にした鷹の爪も入り、その辛さにひと役買っているとか。そのほか彩りよく添えられる長ネギもポイントで、とろみのあるスープとネギのシャキシャキ食感が相性抜群。最後のひとくちまで一気に食べられる飽きのこない逸品となっています。

今季初登場のピリ辛チゲラーメン。
具材たっぷりて食べ応えも満点です!!

●韓国風チゲラーメン / 1,200円

クラウンカントリークラブ

岐阜県瑞浪市陶町猿爪1030番地
TEL 0572-65-3939 FAX 0572-65-4333
http://www.crowncc.jp/

★プレー料金等の詳細情報はP033へ!!



たっぷり盛られた具材は、それだけでおказになっ
てしまうぐらいのテンコ盛り。野菜を美味しく、しっかり
摂ることができるのもウレシイかぎりです。



夏場に出していた韓国風冷麺が大
好評だったことを受け、韓国風ピリ
辛メニューの第2弾として登場した
のが「韓国風チゲラーメン」。コチュ
ジャン、唐辛子、とんこつスープを調
合して作られたチゲ味噌に鶏ガラ
スープを加え、辛さのなかにも旨味
を凝縮させた料理長自慢の逸品と
なっています。その辛さ具合もこれ
からの厳しい寒さを考え「この韓国
風チゲラーメンを食べて、体の芯か
ら温まってもいい」という思いが
込められているそうです。ちなみに
麺はピリ辛スープと良く合う中太
のちぢれ麺を使用。具材には豚バラ
肉のほか、ニンジン、キャベツ、モ
ヤシ、キノコ、メンマといったたっぷ
りの野菜が入ってヘルシー。そのポリ
ュームはもちろんなこと、コハンにもよ
く合うのが魅力です。そのほか八丁
味噌ベースのスープに、約2.5セン
チの極太平麺を使った「田舎うどん
(1,260円)」も料理長のイチオシ
とか。こちらも冬限定メニューとし
て味わえるので、ぜひご賞味を!!

あたたから〜い 絶品冬グルメ

爽快なベストシーズンがアツという間に過ぎ去って、いよいよ冬ゴルフの始まりですね。
そこで今回の巻頭特集では、これからの時期に地元ゴルフ場で味わえる、冬ならではの
絶品料理をご紹介します。カラダをぽかぽかに温めてくれる、アツアツ&スパイシーなメニューを
クローズアップしてみました。冬ゴルフが楽しくなる美味しい競演、ぜひご賞味を!!

タイトル写真●セントクローゴルフクラブ / 坦坦麺(0,000円)
カジュアルゴルフ編集部●取材・撮影・文

こだわりの絶品ナムルと、ほどよく甘い牛挽肉の旨味が醸し出す上品な味。

●石焼きビビンバ / 1,400円

ローモンドカントリー倶楽部

三重県亀山市両尾町2570-3
TEL 0595・85・1489 FAX 0595・85・2811
http://www.lomond-cc.com/

★プレー料金等の詳細情報はP000へ!!



平日は昼食付プレー料金に400円の追加料金でオーダー可。1月～2月のウィンターシーズンなら土日祝でも追加料金400円のみで味わうことができます。



辛 〰️ 〰️ 〰️ 〰️ 〰️ 〰️ 〰️ 〰️ 〰️ 〰️

関西地区を代表する韓国料理のメッカと言えは大阪・鶴橋。そこからわざわざ仕入れてという絶品のナムル、白菜とコボウのキムチをたっぷり盛り、牛挽肉と卵黄を加えた具だくさんの人気メニューです。一見するとキムチの辛さが際立ちそうな印象ですが、甘みを持たせた牛挽肉、卵黄と合わせることで驚くほど上品な味わいを楽しめる点が独創的と言えるでしょう。また、味のアクセントになるコチジャンにも独自のアレンジを加えてあり、砂糖と酢をブレンドすることで他の素材と馴染みやすく、風味やコクがもっと深まるんだとか。ちなみにゴマ油をひいた石鍋で香ばしくなったゴハンと具材を豪快に混ぜていただくのが料理長おすすめめの食し方。おこげの香ばしさをしっかりと堪能してから付け合わせの中華スープを加えていただくのも美味です。カラダの芯からじんわり温まること間違いなしの絶品冬メニュー。2月末頃まで味わうことができるそうです。

とろとろでスパイシーなカレールーはうどんはもちろん、ゴハンにも合う、合う!!

●カレーうどん / 0,000円

三重カンツリークラブ

三重県三重郡菟野町千草7190番地
TEL 059・392・3161 FAX 059・392・3160
http://www.mie-cc.co.jp/

★プレー料金等の詳細情報はP000へ!!



具は牛バラ肉のスライス、油揚げ、長ネギに加え、ブリブリの海老天ぶらも!! 運動後にカラダが欲しがると味を盛り込んだ、究極のコンビネーションです!!



辛 〰️ 〰️ 〰️ 〰️ 〰️ 〰️ 〰️ 〰️ 〰️ 〰️

フレンチ出身の料理長が腕をふるい、とにかく料理が美味しい、と高評価を得ている三重CCのレストラン。素材選び、仕込みに手間を惜しまないフレンチの基本に根ざしたメニューの数々は、どれも本格派として多くのゴルファーに愛されています。そんななか、料理長自らが冬グルメのイチオシとして挙げるのが、このカレーうどん。厳選した8種類のスパイスを使い、小麦粉から作りあげたカレールーを和風ダシで仕上げ、まさに真正正銘の自家製。しかもひと晩じっくり寝かせて旨味を引き出すというこだわりぶりです。とろみの強いルーが麺にしっかりと絡み、口に入れた瞬間に広がるスパイスの香りと辛さのインパクトはこれぞカレーといったところ。そのとろみの強さがあるからゴハンにかけても美味しく食べられるそう、それも運動した後、ガツリ食べたいたゴルファーを想ったこと。汗をかきかき、しっかりとエネルギー補給を... そんな料理長の愛情を感じられる逸品です!!



辛 〰️ 〰️ 〰️ 〰️ 〰️ 〰️ 〰️ 〰️ 〰️ 〰️

韓国風!! 激辛を想像しがちですがそんなイメージを良い意味で裏切ってくれる人気メニューがこちら。コチジャン、唐辛子、西京味噌を独自にブレンドし、こだわりの和風ダシを合わせたスープはオリジナリティ満点の味わい。辛さよりもコクと旨味が際立ち、キムチの漬け汁を加えることで酸味を刺激してくれます。具材には豚肉、ニラ、キャベツ、シメジ、エノキといった定番に、温泉卵と揚げたての海老天ぶらをトッピング。そのすべてがコシのあるうどん、激ウマのスープと相まって、いっそう深みのある味を堪能できます。さらにピリ辛が好みという方は、一緒にサーブされるラー油をかけて、辛さがグンと増すと同時に風味もガラリと変わり、また違った美味しさを楽しむことができます。しかもアツアツのお鍋でいただけるので、カラダの芯からポカポカになれることは言うまでもありません。3月までの期間限定、食べ逃さない逸品です!!

辛さを抑えた独自のスープが激ウマ。具だくさんでボリュームも満点です!!

●韓国風 味噌煮込みうどん / 1,360円

フォレスト芸濃ゴルフクラブ

三重県津市芸濃町林2245
TEL 059・265・4477 FAX 059・265・4666
http://www.accordiagolf.com/

★プレー料金等の詳細情報はP000へ!!



全日昼食付きのお値打ちなプレー料金を提供してくれるフォレスト芸濃GC。この韓国風 味噌煮込みうどんも追加料金なしでオーダーできます。

山椒の風味がたまらない麻婆茄子はゴハンとの相性抜群。ヤミツキです!!

●チャイニーズランチ / 1,470円

鈴鹿の森ゴルフクラブ

三重県鈴鹿市西庄内町1882
TEL 059・371・3335 FAX 059・371・3334
http://www.accordiagolf.com/

★プレー料金等の詳細情報はP000へ!!



季節を問わず、全日プレー料金に昼食代が含まれている鈴鹿の森GC。このチャイニーズランチも追加料金なしで味わうことができる超人気メニューです!!



辛 〰️ 〰️ 〰️ 〰️ 〰️ 〰️ 〰️ 〰️ 〰️ 〰️

オープンキッチンで開放的で明るい雰囲気、ライスやスープ類などおかわり自由というお得なカフェテリア式レストランが人気を集めている鈴鹿の森GC。その種類豊富なメニューのなかでも、この冬絶対に味わっていただきたいのがこちらのチャイニーズランチです。山椒の香りと辛さを効かせた麻婆茄子をメインに、エビマヨ・中華クラゲ・棒々鶏の前菜3種盛りも一緒に楽しめる贅沢なメニュー。やさしい口当たりながら独特の辛味が後から追いかけてくる麻婆茄子は、気がつくといきなり汗ばんでいる絶妙な辛さに仕上げられています。鶏豚の挽肉、揚げ餃子、カリフラワー、ニンニクの芽、白ネギまで入った具だくさんで、様々な食感を楽しめるのも魅力でしょう。もちろんゴハンの相性も抜群で、まさにおかわりが止まらないクセになる美味しさ。寒空の下で縮こまったココロもカラダも大満足です。ただし、後半のプレーが残っている人はくれぐれも食べ過ぎにご注意を(笑)