

選べるカレー

たっぷり牛すじのカレー

じっくり煮込んだ柔らかいすじ肉はカレーをまろやかに引き立てます。

特選牛フィレ肉のカツカレー

三田ポークのカツカレー



揚げ物を変えた次世代の技術
Dr.Fry ドクターフライ
だからできる
ヘルシー&新食感

油分
50%
カット

たっぷり牛すじの カレーうどん 又は カレーラーメン

〈地元・播磨の製麺所が作る本格麺を使用〉

お客様のご要望によりバージョンアップ！
うどん又はラーメンのお好きな麺で
お召し上がりください。
当倶楽部料理長のこだわり
カレースープをお楽しみください。



オリジナルカレー

※食物アレルギーをお持ちのお客様はスタッフまでお知らせください。※お米は国産米を使用しています。

揚げ物を変えた次世代の技術

Dr.Fry ドクターフライ
だからできる

ヘルシー&新食感

油分

50%
カット



キム・ソヒプロ
公認
メニュー！

加古川名物かつめしの和風に仕上げた
デミグラスソースは城山オリジナルです

特選牛フィレ肉の
かつめし
～城山風～



※食物アレルギーをお持ちのお客様はスタッフまでお知らせください。※お米は国産米を使用しています。

淡路麺業 極上「生パスタ」使用



「淡路島フルーツ玉ねぎ」使用
オニオンスープ



「淡路島フルーツ玉ねぎ」は、こだわりの方法で栽培した株式会社善太オリジナルの玉ねぎ。他の玉ねぎに比べ、ビタミンやアミノ酸を豊富に含んでいるのが特徴。糖度も11以上を目指しておりフルーツの梨やみかんと同等の甘さ。



馬場ゆかりプロ
公認
メニュー！

鉄板で食すナポリタンは昔懐かしい味わいです

ゆかりタン

～ナポリタン城山風～

【淡路フルーツ玉ねぎ使用】オニオンスープ付

※ゆかりタンに使用の卵は、木酢液配合の餌を食べて育った「高砂の夕日」を使用しています。



※食物アレルギーをお持ちのお客様はスタッフまでお知らせください。※お米は国産米を使用しています。

選べる三田ポーク



三田ポークの とんかつ



甲子園球場 13 個分の
広々とした農園でのびのび育った
豚は超高品質です。ご飯とサラダ
はお替りをどうぞ。

三田ポークの カツカレー



いろいろ弁当

お酒の肴に♪女性の方に♪
多くの品目をお楽しみください。





国産牛鞍下 薄切り焼肉の 冷やし中華



鞍下を薄切りにした焼肉が、
タレの絡んだ冷麺と相性抜群の逸品です。



たっぷり牛すじの カレーうどん 又は カレーラーメン



〈地元・播磨の製麺所が作る本格麺を使用〉
お客様のご要望によりバージョンアップ！
うどん又はラーメンのお好きな麺でお召し上がりください。
当倶楽部料理長のこだわりカレースープをお楽しみください。



天ざる山芋そば



厳選された但馬産の山芋を練り込んだコシのある
蕎麦を使用。山芋・柚子・胡麻・刻みのりと
色々楽しめるスタイルが城山風。

【そばつゆへのこだわり】

◎白扇酒造の福来純三年熟成本みりんを使用
◎地元北播磨の地醤油の本醸造を使用
この2つが見事なバランスを醸し出しています。



鮭の幽庵焼きととろろ御飯 お昼は軽くという方へ。

牛肉の玉子とじとうどん 玉子とじはご飯にかけてもうどんに乗せても美味。

但馬鶏の唐揚げ～油淋鶏ソース掛け～ 常連のお客様のリクエストにつき復活しました。