

週刊ゴルフダイジェスト6/15号で紹介されました  
当コースレストランおすすめ！一押しの絶品です！  
ご来場の際には是非どうぞ！

暑い日のランチこそ  
「ハフハフ」したい！

『水の魔術師』こと小林光昭  
設計、房総では珍しい総ベント  
芝の「ゴールドエンクロスCC」は、  
食事にも強いこだわりを持つ。

和洋中それぞれの料理人を  
抱えるこの面白いところは、  
各分野のプロたちが日々アイデ  
アを持ち寄り、新メニュー開発  
に余念がないこと。「石焼きチ  
ーズチャーハン」は、まさにその  
筆頭格と言えよう。

チーズとチャーハンという「押  
し」の強い両者が融合し、意外  
や意外、「なぜ今までなかった  
の？」と思うほどの旨さ。

異色のマリアージユ、ぜひ体  
験したいところだ。

今週のお昼はコレ食べよ  
54品目  
推しメン！

中華と洋風の意外な出会い  
2種のチーズがガツン!と主張

石焼きチーズチャーハン

1890円(税込)



PHOTO/Takanori Miki

ここで  
食べられる

ゴールドエンクロス  
カントリークラブ

18H・6822Y・Par72 千葉県長生郡  
長南町市野々575 ☎0470-82-5211



硬めに炊いた専用の米で、ま  
ずチャーハンを作り、石鍋に入  
れたのち、2種のチーズとともに  
焼き上げるという手の込みよう