

Our restaurant concept



驚きや発見



ロゴ：コールラビという珍しい野菜と多様な食材をイメージしてます

アレルギー表記は7大アレルゲンです

pick up 情報

予約制のガーデンバーベキュー



※写真の内容と変更になる場合がございます

ガーデンバーベキュー ※要予約 ¥2,950(税込)

内容

- ・牛ステーキ・豚スペリブ・チキン・フランクソーセージ・野菜・サラダ・ライス
- ・フリードリンク（水・ウーロン茶・お茶）



外でバーベキューをお楽しみいただきます。面倒な準備や後片付けはスタッフでやりますので、バーベキューの楽しいところだけをご体験下さい。牛肉、豚肉、鶏肉の3種盛り合わせでボリューム満点です。

（オプションで、栃の木黒牛ステーキがあります。※炭火を使用しますのでご注意ください。）

ご利用2日前迄のご予約制です。ぜひ次回ご利用ください。

menu - ハンバーグ

那須高原和牛ハンバーグ



那須高原和牛



なだらかな丘陵、澄みわたる空気、綺麗な水、寒暖差のある高原特有の気候、黒毛和牛の飼育に適した大地の那須高原。生まれてから出荷まで全ての時を一頭一頭まごころ込めて育てられた栃木県産黒毛和牛「那須高原和牛」です



写真：那須高原和牛ハンバーグ（チーズのせ&ブルスト付）

メニュー ※それぞれ、ライス or パン、サラダ、フリードリンクが付きます。

- ① 那須高原和牛ハンバーグ（チーズのせ&ブルストサプライズ付） ￥2,800

那須高原和牛ハンバーグにチーズをたっぷりのせて焼き上げます。更にブルストソーセージを付けました。ビールと一緒にいかがでしょうか。

- ② 那須高原和牛ハンバーグ（チーズのせ） ￥2,300

那須高原和牛ハンバーグにチーズをたっぷりのせて焼き上げます。

- ③ 那須高原和牛ハンバーグ ￥1,950

那須高原和牛ハンバーグの味をシンプルにお楽しみ下さい。



※牛 100%のハンバーグです。赤みが残る程度に焼き上げます。

menu - 生パスタ

創業約 90 年のこだわり生パスタ



那須高原バルで使用する生パスタは創業 90 年のパスタメーカーのこだわりの逸品。

パスタの原料にプレミアムクラス・最高品質のデュラム小麦のセモリナを使用しています。また素材の旨みを

存分に味わってもらうために、添加物などは一切加えません。今までのパスタとは一線を画す、高品質な味と香りです。

メニュー ※それぞれサラダ、フリードリンクが付きます。

① 生パスタ

季節の野菜とトマトソース

¥ 1,300



② 生パスタ

季節の野菜とカルボナーラ

¥ 1,300



menu - pizza

pizza は +100 円 (箱代) でテイクアウト可

栃木県産小麦で粉から手作りする pizza



栃木県産小麦「ゆめかおり」と本場の風味を追求した準強力粉「リスドール」をブレンドしたオリジナルの手作り生地を使用します。

ゆめかおり

>> 栃木県でパン専用として初めて作られた小麦で国内産最高水準のパン用粉です。

メニュー 那須高原バルの pizza は♡型になります ※フリードリンクが付きます。

① チーズ4種 pizza♡

¥ 1,400



② マルゲリータ pizza♡

¥ 1,100



③ 自家製カレーチキン pizza♡

¥ 1,300



menu - curry 他

オリジナルブレンドカレー



スパイスの効いたカレーに栃木県産の牛乳とカレーフレークを加えてオリジナルのカレーに仕上げています。

メニュー ※サラダとフリースドリンクが付きます。



① 茶臼岳カレー森と大地

¥1,350

茶臼岳をイメージしてデザインしたプレート。
ヨーグルトを浮かべてマイルドに仕上げました。



pick up

キッズプレート

¥1,100

“うさぎさん or くまさん” のすやすやライスとお星さま達。
楽しくお召し上がりください。



menu - side

① 那須みそで漬け込んだ那須鶏の唐揚げ



創業明治 23 年の伝統の味、国内産の大豆や米を使用し仕込みから約 1 年間天然醸造した「那須みそ」を使用して「那須鶏」を漬込み唐揚げにしました。
※テイクアウト可能です。



¥ 500

② ザクザク衣のビーフコロッケ



¥ 180

③ サラダ盛り合わせ

約3名盛



¥ 500

④ ソーセージ盛り合わせ



チーズ入りロングソーセージ × 1
ピリ辛ソーセージ × 2
ソーセージ × 1



¥ 780

⑤ ポテトフライ



¥ 380

⑥ 揚げパスタ



¥ 380

⑦ ナッツ



種類をお選びください

- ピーカンナッツ
- カシューザクロバナラ
- ハニーアーモンド
- ピスタチオザクロ

¥ 500

menu - デザート

① 那須産ミルク使用のジェラート



那須産のミルクを使用しましたジェラートです。種類をお選び下さい。

- いちごミルクジェラート
- 青りんごミルクジェラート


¥ 450

② 那須産ミルクのプリン



那須産のミルクを使用しましたプリンです。


¥ 350

menu - アルコール

お食事をご利用のご利用のお客様は、水、麦茶（ウーロン茶）、緑茶がフリーです。

- コーヒー ￥400
- カフェラテ ￥500
- 那須産牛乳 ￥280
- オレンジジュース ￥280

- ノンアルコールカクテル ￥650



種類をお選び下さい。

- レッドストロベリー
- フレッシュグリーンキウイ
- ダイダイサマーオレンジ
- ダークレッドカシス
- イエローパイナップル
- マンゴー

menu - アルコール

①クラフト生ビール



右よりお選び下さい

②キリン一番搾り中瓶 ￥600

③ホワイトホースハイボール ￥550



④ボトルワイン 赤 白

ポアミライユ フランス 750ml

￥2,400

⑤グラスワイン 赤 白 ￥600

⑥本搾りチューハイ ￥550

●レモン ●グレープフルーツ

⑦サワー スミノフレモネード ￥550

⑧カクテル ￥650

●ルジェ カシス

●ルジェ クランベリー ●ルジェ ピンクグレープフルーツ ●ルジェ ペシエ

ブルックリン ラガー

¥780 (税込)



<商品情報>

スタイル：アンバーラガー

Alc. 5.0%

ニューヨークNo.1*クラフトビール。
爽やかな飲み口と、華やかなホップの
香りやカラメル麦芽の余韻が楽しめる。

*ブルックリン・ブルワリー社調べ

原材料：麦芽・ホップ



on the cloud (オンザクラウド)

¥780 (税込)

スプリングバレー
SPRING VALLEY
on the cloud

※グラスは変更になります

<商品情報>

スタイル：ウィートエール

Alc. 5.5%

ニュージーランド産の希少なホップ
『ネルソンソーヴィン』による、柑橘
や白ワインを思わせるみずみずしい香
りが特長のウィートエール。原材料：麦芽（小麦麦芽・大麦麦
芽）・ホップスプリングバレー
SPRING VALLEY
JAZZBERRY

※グラスは変更になります

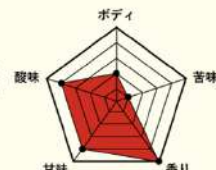
JAZZBERRY (ジャズベリー)

¥780 (税込)

<商品情報>【発泡酒】

スタイル：フルーツビールタイプ

Alc. 5.0%

ラズベリーの心地よい酸味と爽やかな
飲み口。華やかなルビー色の液色が特
長の本格派フルーツビールタイプ。原材料：麦芽（大麦麦芽・小麦麦
芽）・ホップ・ラズベリー

水曜日のネコ

¥780 (税込)



※グラスは変更になります

<商品情報>【発泡酒】

スタイル：ベルジャン・ホワイトエール

Alc. 5.0%

ホップの苦みが非常に弱く、小麦のや
わらかな味わいと甘酸っぱいフレーバ
ーが特徴的。
すっきりとした飲み口のベルジャン・
ホワイトエール。原材料：大麦麦芽・小麦麦芽・ホッ
プ・コリアンダーシード・オレンジビ
ール

※お酒は二十歳になってから ※お車を運転する方はご利用できません。

menu - 手作り体験

クッキー＆バター作り体験 ￥1,000

※14：00～16：00 受付



クッキーの整形と生クリームからバターを作る体験です。クッキーの生地と焼き上げはスタッフが行います。クッキーの焼き上がりを待ちながらバター作りにチャレンジしていただきます。

※クッキーはお持ち帰りいただけます。

※バターは持ち帰れません。パンと一緒に召し上がりください。



menu - テイクアウト & shopping

テイクアウト . . . 専用容器にお入れ致します



● 那須高原和牛ハンバーグ ライス付



¥ 1,500

● 茶臼岳カレー森と大地



¥ 1,000

● 生パスタ

¥ 1,000

季節の野菜とトマトソース

カルボナーラ



pizza♡テイクアウト

● マルゲリータ ¥ 1,200

● チーズ 4 種 ¥ 1,500

※箱付きです



● 那須みそで漬け込んだ那須鶏の唐揚げ



¥ 500



● ザクザク衣のコロッケ



¥ 180

shopping



手作りクッキー



手作り生食パン（毎週金曜日焼上）

※暖かくなりましたら協力農家の地場産野菜を販売いたします。