

MENU since 2021.7.22

Our restaurant concept 那須高原バル



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



menu - 夏の限定メニュー



ひゃ
冷っこい狸うどん

以下のセットになります

- ・冷やしうどん
(海苔と氷付)
- ・稲荷寿司 2個
- ・ブランド豚
ヤシオポーク冷しゃぶ
- ・天かす
- ・麺つゆ

¥ 1,580



バジルと胡桃の
冷製パスタ

ブランド豚
ヤシオポーク冷しゃぶ付

サラダ付

¥ 1,580



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、サラダが付きます。

- ① 那須高原和牛ハンバーグ 150g (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乗せました。更にブルストソーセージを付けます。
- ② 那須高原和牛ハンバーグ 150g (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 150g ￥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 - ステーキ

OG サーロインステーキ



写真：OG サーロイン ブラスト付

メニュー ※それぞれ、ライス or パン、サラダが付きます。

① OG サーロイン グリル焼き ブラスト付



¥ 3,800

OG サーロイン 200g にブラストソーセージを添えたボリューム満点のメニューです。

② OG サーロイン グリル焼き

OG サーロイン 200g



¥ 3,000



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

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

④ 那須みそと白美人ネギとベーコンの 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
フレークを加えオリジナル
のカレーに仕上げました。



茶臼岳は標高 1915m で噴火口を伴う山頂は
那須町にあり裾野は那須塩原市等に迄及ぶ
(※本メニューのモデルにしました)

メニュー ※サラダが付きます。



ちゅうすだけ

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セ



¥ 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 ナッツ



種類をお選びください

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

¥ 500

menu - 那須夏フェア ※冷たいデザートを集めました

① 那須産ミルク使用のジェラート

② かき氷 ジェラート付き



那須産のミルクを使用したジェラート

果肉入り氷にバニラミルクジェラートのせ

- バニラミルクジェラート
- いちごミルクジェラート
- 青りんごミルクジェラート



¥ 450

- いちご
- マンゴー
- 抹茶



¥ 680



② タピオカミルク

④ 那須産ミルクのプリン

- いちご
- キャラメル
- 抹茶

¥ 480

那須産のミルク使用です。



¥ 350

menu - ソフトドリンク（ノンアルコール）

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 | ● 那須産牛乳 | ¥ 280 |
| ● カフェラテ | ¥ 500 | ● コーラ | ¥ 280 |
| | | ● オレンジジュース | ¥ 280 |

● ドラフトコーヒー ¥ 600



アイスコーヒーの表面にビールの様なきめ細やかな泡が出来、その泡によって、フワッとマイルドな口当たりと、コーヒーのビターな味わいが同時に楽しめるのが特徴

フォトジェニックなコーヒーです
※お酒ではありません

● 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 ￥780



- 豊潤 496 Alc.6.0
きめ細やかなふわとろの泡と口に広がる麦の旨味。豊潤なのに綺麗な後味。
- ブルックリンラガー Alc.5.0
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。
- オンザクラウド Alc.5.5
柑橘や白ワインを思わせるみずみずしい香りが特徴。苦みが少なく飲みやすいウィットエール。
- ジャズベリー Alc.5.0 （※日本の酒税法上の区分では発泡酒）
ラズベリーの心地よい酸味と華やかなルビー色の液色が特徴の本格派フルーツビールタイプ。

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 ボアミライユ 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 ●レモン ●グレープフルーツ ￥550

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

※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 - 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

季節の野菜とトマトソース

カルボナーラ



¥ 1,000



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

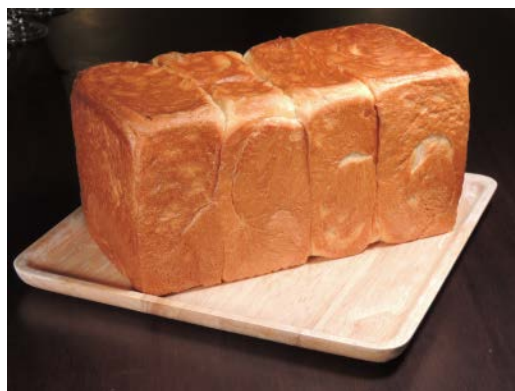


¥ 180

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。