



那須高原バル MENU

since2021

wellcome



表示価格は税込です

7大アレルギーの表示をしております
(調理器具等の仕分はしていません)



テーブル No.

【ご注文の方法】

レジカウンターにて、ご注文とお会計をお願い致します。(前会計になります)
フリードリンク(水、お茶)はセルフサービスになります。
※ご注文の際に、お人数とテーブル番号をお聞きする場合があります。
このMENUをお持ちになってレジカウンターにお越しく下さい。

大変お手数をお掛け致します。

MENU — ハンバーグ

●表示は税込価格です。アレルギー表示は7大アレルギーです。

那須高原和牛100%のハンバーグです。※赤みが残る程度に焼き上げます。
しっかりとお肉の旨味を感じる事ができる那須高原バルの看板メニューです。



写真：那須高原和牛ハンバーグ チーズ&ブルスト付

ノーマルなハンバーグ、チーズをかけたもの、更にブルストをつけたもの3種類あります。
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



 ¥1,990

シンプルにお肉の味を堪能♪

②那須高原和牛ハンバーグ
150g チーズのせ



 ¥2,400

お肉プラスたっぷりチーズ

③那須高原和牛ハンバーグ
150g チーズのせ&ブルスト付



 ¥3,000

贅沢にチーズ&ブルスト付
※ブルストも美味しいです

MENU — ステーキ

●表示は税込価格です。アレルギー表示は7大アレルギーです。

ステーキのお肉は輸入ビーフと那須高原和牛の2種類。
美味しいブルスト付きがお勧めです。

それぞれ、ライス or パン、サラダが付きます。

写真：那須高原和牛サーロイン



①那須高原和牛サーロイン

約 200g



¥7,800

栃木県産黒毛和牛「那須高原和牛」
は柔らかくてジューシー！



②那須高原和牛サーロイン

約 200g ブルスト付



¥8,600

お勧めのブルスト付

③輸入牛サーロイン

約 250g



¥3,200

輸入牛のチョイスグレード
脂身に癖が無く程よく柔らか



④輸入牛サーロイン

約 250g ブルスト付



¥4,000

お勧めのブルスト付



スタッフの
オススメ!



MENU — 生パスタ

●表示は税込価格です。アレルギー表示は7大アレルギーです。



創業約 90 年のパスタメーカーが製造する こだわり生パスタを使用

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。



※野菜は変更になる場合があります。それぞれサラダが付きます。

写真：生パスタ トマトソース



①生パスタ トマトソース



¥ 1,390



②生パスタ ジェノベーゼ



¥ 1,400



③生パスタ 醤油&バター
(椎茸入)



¥ 1,400



④生パスタ 那須御養卵のカルボナーラ
地場産食材「那須御養卵」を使用しています



¥ 1,390



⑤生パスタ 那須高原和牛のボロネーゼ
地場産食材「那須高原和牛」を使用しています



¥ 1,890

※pizza はハート型で、大きさは直径約 22cm です。

MENU — PIZZA pizza は +100円 (箱代) でテイクアウト可

●表示は税込価格です。アレルギー表示は7大アレルギーです。

栃木県産小麦で 粉から手作り

栃木県でパン専用として初めて
作られた小麦「ゆめかおり」と
他2種類の小麦粉をブレンドした
オリジナルの手作り生地を使用



①マルゲリータ pizza♡



¥1,250



②那須みそと白美人ネギと
ベーコンの pizza♡



¥1,350



③バジルトマト
ソーセージ pizza♡



¥1,350



④自家製カレーと
チキンポテト pizza♡



¥1,400



⑤チーズ4種 pizza♡



¥1,400



⑥那須御養卵の
ビスマルク pizza♡



¥1,400



⑦ヤシオポークの pizza♡



¥1,700



⑧那須高原和牛の pizza♡



¥2,400

MENU — カレー & キッズ & アラカルト

●表示は税込価格です。アレルギー表示は7大アレルギーです。



ちゅうすだけ
【 茶臼岳 】
標高が1915mで
噴火口を伴う山頂は
那須町にあり裾野は
那須塩原市等迄及ぶ

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。
茶臼岳をイメージして盛り付けます。



※サラダが付きます



①茶臼岳カレー森と大地

ヨーグルトを浮かべてマイルドに



¥1,350

②ヤシオポークのカツカレー

地場産食材ヤシオポーク使用



¥1,890

③那須高原和牛そぼろカレー

那須高原和牛の挽肉をたっぷり



¥1,890



④キッズプレート

“うさぎさん or くまさん”の
ライスとお星さま達。
楽しく召し上がれ♪



¥1,100

⑤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、約1年
天然醸造した味噌を使用して漬け
込んだ那須鶏を唐揚げにしました。

※テイクアウト可能です。



¥500



⑥ソーセージ盛合

※内容は変更になる
場合があります



¥1,280



⑦ボロニア盛合

※内容は変更になる
場合があります



¥800



⑧チーズ盛合

※内容は変更になる
場合があります



¥800

⑨コロケ



¥150

⑩ポテトフライ

¥400

⑪サラダ盛合

¥500

⑫スープ

¥300

●コーンクリーム

●ミネストローネ



MENU — 九尾の狐御膳 2024 春

●表示は税込価格です。アレルギー表示は7大アレルギーです。



那須は九尾の狐の縁の地です。

絶世の美女「玉藻前」に化けていた九尾の狐が、京都で正体を見破られた後、那須に逃げ込みます。

その後、退治されるも姿を石に変え毒を放ち、多くの人や生物の命を奪い続けたとされます。

今も「殺生石」として現存し、当店前の県道17号線を湯本方面に7km程の場所にあります。

妖怪として知られる「九尾の狐」ですが、もともとは、泰平の世の象徴でもある瑞獣(神獣)とされていました。九尾の狐御膳は、その供え物をイメージし地元食材をたくさん使用しました。

九尾の狐御膳 (温かい うどん そば)

※うどんとそばからお選びください

【地元食材】小麦(うどん) コシヒカリ もち米 那須御養卵 白美人ネギ 漬物の野菜



①うどん ¥1,490



②そば ¥1,490



【内容】うどん(そば)、油揚げ、かまぼこ、焼豚、白美人ネギ ※一部食材(具材)が変更になる場合があります。
・おこわ稲荷2個・那須御養卵・地場産野菜のお漬物

卵は温泉卵を冷やしてあります。うどん(そば)に混ぜて召し上がるのも美味しいです。お好みで♪

MENU — デザート

●表示は税込価格です。アレルギー表示は7大アレルギーです。
※生苺は変更になる場合があります



①リッチカカオの濃厚テリーヌショコラ

カカオ 70%チョコレートとクーベルチュール
チョコレートを使用！濃厚で口どけ滑ら、チョコ
レートの美味さをダイレクトに感じます



¥790



②珈琲と栗のモンブラン

珈琲の味わいをプラスしたふんわり生地と
甘さの強い濃厚マロンクリームをクリーム
で包んだ甘党な大人の為のモンブラン



¥690



断面



③那須高原

ミルクジェラート

- バニラミルク
- いちごミルク



¥450



④那須高原

カスタードプリン

那須高原産のミルクと那須
御養卵と那須みそ使用！
味噌の甘じょっぱさが癖に♪



¥350



⑤コーヒーゼリー

無糖のクラッシュコーヒー
ゼリーに生クリームのをせて
チョコレート散りばめました



¥400

表示価格は税込です

MENU — ソフトドリンク



●ドラフトコーヒー ¥500

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あり、その泡により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

スタッフの
オススメ!



フォトジェニックなコーヒーです
お酒（黒ビール）ではありません



●タピオカミルク

・いちご・キャラメル



¥490



●ふわふわキャラメルミルク

¥400



ミルクを泡立ててふわふわにし
キャラメルソースで仕上げました





●食べるフルーツティー

栃木とちおとめ使用 teat

¥400

完熟フルーツの香りに甘みと酸味、
新しいお茶の感覚をお試し下さい。

- コーヒー ¥300
- カフェラテ  ¥400
- 紅茶 ¥300
- 紅茶ポット ¥400
- 那須産牛乳  ¥200
- クラフトコーラ ¥290
- オレンジジュース ¥290
- アップルジュース ¥290

ノンアルコール ※アルコール未使用ですが甘みや酸味等が強いです。お酒同様飲み過ぎにご注意です。

- ノンアルコールビール ¥290
- ノンアルコール柚子ビール ¥600
- 柚子ジンジャーサワー ¥600

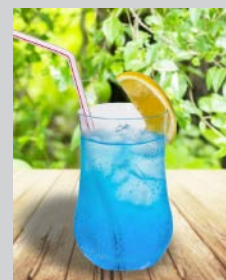


スタッフの
オススメ!



●シンデレラ ¥600

その名の通り、お酒の飲めない人の為の魔法のドリンク♪
オレンジとパインとグレープフルーツをミックスさせ
レモン汁を少々加えて、パッションフルーツのフレー
バーミストを食用バブルに閉じ込めて浮かべました。



- ブルーパラダイス ¥600
- シャンメリー 白 ¥300

- ノンアルコールワイン 750ml ・赤 ・白 ¥2,800
- ノンアルコールスパークリング 750ml ・白 ・ロゼ ¥2,800



表示価格は税込です

MENU — アルコール

タクシー、代行車のご案内

※トラブル防止の為、お客様からお手配お願いします。お帰りの時間に合わせて先に連絡がお勧めです。捕まらない際はご相談下さい。

代行センター	0287-60-3425
だいこう家さん	0287-73-2252
那須高原代行	090-6540-4178
那須合同タクシー	0287-62-0001

※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。

●クラフト生ビール ¥700

- ① 豊潤 496 Alc.6.0
きめ細やかな泡と口に広がる麦の旨味。豊潤なのに綺麗な後味。
- ② シルクエール Alc.5.5
華やかな香り、上質でまろやかな口当たりが特長の白ビール。
- ③ アフターダーク Alc.6.0
コーヒーの様なロースト香と、澄んだ飲み口が特徴の黒ビール
- ④ ジャズベリー Alc.5.0
(※発泡酒)ラズベリーの酸味とルビー色が特徴の本格フルーツビール。



- キリン一番搾り中瓶 ¥550
- レモンサワー ¥500
- 梅サワー ¥500
- ホワイトホースハイボール ¥500
- ソルティ・ドッグ ¥500
- スクリュウ・ドライバ ¥500
- グラスワイン 赤 白 ¥500

●ボトルワイン ※在庫が無くなり次第、入れ替えをするワインがあります。(売切の場合があります)

ぶどうの品種で選ぶなら

原産国 <生産者>ラピス・ルナ・ワインズ



カリフォルニアの赤ワイン3種類のぶどう品種でお選び頂けます。内容量は全て750ml
赤ワインは、黒ブドウの果汁だけでなく皮や種も一緒に発酵させる為、白ワインにはない渋みがあります。
ぶどうの品種や産地の気候による熟成具合で、渋みが穏やかなものやしっかりしたものがあります。



- ①ピノ・ノワール 100% Alc.14.1 ¥4,500
ぶどう品種>>>渋みが穏やかなタイプ。「ロマネ・コンティ」もこの品種。
ミディアムボディ、完熟レッドチェリーやボイズンベリー、スマイレの香り。
口に含むと瑞々しく、スムーズできめ細かいタンニンの質感が感じられる。
- ②カベルネ・ソーヴィニヨン 100% Alc.14.2 ¥4,500
ぶどう品種>>>渋みも酸味もしっかりとしたタイプ。
フルボディ、重厚なタンニン、芳醇な果実味と酸味のバランスがとれた味わい。
カシスやブラックベリー、プラムを思わせる深い香り。
- ③ジンファンデル 80%、他 20% Alc.14.9 ¥4,500
ぶどう品種>>>なめらかな渋み。アルコール度数が高くなる傾向がある。
フルボディ、深い濃密な赤色。ブルーベリーの果実味、ダークプラムの香り。
濃密でリッチな味わい。とても滑らかな質感で長い余韻にスパイスを感じる。



④ボアミライユ 赤・白

原産国

	赤 Alc.12 750ml
	白 Alc.11 750ml

¥2,400

赤白、共に飲みやすい。迷ったらお勧め♪
赤の渋み、白の酸味等も比較的穏やかで、どなたでも楽しめます。
赤はミディアムボディ、白はやや辛口です。

④



●シャンパン スパークリング

- ①シャンパーニュ J. コンテ ペール & フィス ブリュット
(シャンパン白 辛口) 750ml ¥4,800
※ワーグナー&コーブリュットになる場合があります
- ②③コノスル スパークリングワイン ブリュット
白・ロゼ 辛口 750ml ¥2,400



●栃木の地酒

とちぎの星純米酒
alc15%
やや辛口・濃醇
200ml ¥980





平日の限定メニュー

ヤシオポークと那須どりのトンカツとり唐井



ご飯の上にキャベツ、その上にヤシオポークのカツ約100gと、
那須どりの唐揚げを3個のせました。甘めのソースをかけており
ます。味噌汁、那須御養卵の卵黄付。お好みで卵黄をかけて
お召上がり下さい。



¥1,680

Pick up



● ドラフトコーヒー ¥500

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あり、その泡により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（黒ビール）ではありません



● ふわふわキャラメルミルク

¥400

ミルクを泡立ててふわふわにし
キャラメルソースで仕上げました



● 食べるフルーツティー

栃木とちおとめ使用 teat

¥400

完熟フルーツの香りに甘みと酸味、
新しいお茶の感覚をお試し下さい。

お土産
販売中



● コーヒーゼリー

¥400

無糖のクラッシュコーヒー
ゼリーに生クリームののせて
チョコレート散りばめました



レストラン 那須高原バル

テイクアウト MENU

表示価格は税込み価格です

※内容は変更になる事があります。

テイクアウトは
ご予約が便利♪

定休日等の
店舗情報は

詳細は web



☎ 0287-73-5214

〒325-0303 栃木県那須町高久乙 2741-2

レストランのメニューをテイクアウト



ハンバーグ、ステーキ、パスタ、ピザ、カレー等
殆どの人気メニューをテイクアウト出来ます



ハンバーグ



那須高原和牛
ハンバーグ弁当

¥1,800



那須高原和牛 チーズのせ
ハンバーグ弁当

¥2,200



那須高原和牛 チーズのせブルスト付き
ハンバーグ弁当

¥2,800

カレー



オリジナルカレーライス

¥1,100



ヤシオポークのカツ
カレーライス

¥1,700



那須高原和牛のそぼろ
カレーライス

¥1,700

ステーキ



輸入牛サーロイン弁当

¥3,000



輸入牛サーロイン弁当
ブルスト付き

¥3,800



那須高原和牛サーロイン弁当

¥7,600



那須高原和牛サーロイン弁当
ブルスト付き

¥8,400

サイドメニュー



那須鶏の唐揚げ
4個入

¥500



那須高原 カスタードプリン

¥350

キッズプレート ¥1,100
(うさぎ or くま)

コロッケ ¥150

ソーセージ盛合 ¥1,280

ポテトフライ ¥400

サラダ ¥500

生パスタ



トマトソース

¥1,200



那須御養卵の
カルボナーラ

¥1,200



ジェノベーゼ

¥1,200



醤油&バター

¥1,200



那須高原和牛の
ボロネーゼ

¥1,700

オードブル



・唐揚げ・コロッケ・ポテト・焼売
・ソーセージ・春巻・肉団子

¥3,500

期間限定



※2日前迄の事前予約必要
九尾の狐弁当

¥1,600

ピザ(ハート型)



マルゲリータ

¥1,350



4種チーズ

¥1,500



カレーチキンポテト

¥1,500



白美人ネギ味噌ベーコン

¥1,450



バジルトマトソーセージ

¥1,450



那須御養卵ビスマルク風
※卵は焼いてあります

¥1,500



ヤシオポーク

¥1,800



那須高原和牛

¥2,500