



那須高原バル MENU

since2021

wellcome



表示価格は税込です

8大アレルゲンの表示をしております
(調理器具や設備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ださい。

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8大アレルギーです。

那須高原和牛100%のハンバーグです。※赤みが少し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 パンが付きます。

①那須高原和牛ハンバーグ

150g

※赤みが少し残る程度に焼き上げます。



¥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

※赤みが少し残る程度に焼き上げます。



¥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

※赤みが少し残る程度に焼き上げます。



¥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8大アレルギーです。

写真：那須高原和牛サーロイン

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 パンが付きます。



①那須高原和牛サーロイン

約 200 g



¥7,800

栃木県産黒毛和牛
「那須高原和牛」

スタッフの
オススメ!



②那須高原和牛サーロイン

約 200 g ブラスト付



¥8,600

お勧めのブルスト付

③輸入牛サーロイン

約 250 g



¥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 250 g ブラスト付



¥4,000

お勧めのブルスト付



MENU — 生パスタ

●表示は税込価格です。アレルギー表示は8大アレルギーです。



写真:生パスタ トマトソース

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。



①生パスタ トマトソース



¥1,390



②生パスタ ジェノベーゼ



¥1,450



③生パスタ 醤油&バター

※椎茸入



¥1,450



ガーリック入

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」使用。 ※ガーリック入



¥1,490



スタッフの
オススメ!

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 22 cm 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

栃木産小麦「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♡



¥1,300



②チーズ 4 種 pizza♡

ヨーロッパブレンド
ブルー

パルメザン
レッドチェダー



¥1,400



③チーズ 6 種 pizza♡ ※BP 入

ヨーロッパブレンド
ブルー

パルメザン
レッドチェダー

モッツアレラ
カマンベール



¥1,700



④バジルトマト
ソーセージ pizza♡



¥1,400



⑤自家製カレーと
チキンポテト pizza♡



¥1,400



⑥那須みそと白美人ネギと
ヤシオマスの pizza♡



¥1,700



⑦那須御養卵の pizza♡



¥1,400



⑧ヤシオポークの pizza♡



¥1,700



⑨那須高原和牛の pizza♡



¥2,400

スタッフの
オススメ!



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。



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と



¥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。



¥550



⑥ソーセージ盛合



¥1,280



⑦ハムチーズ盛合



¥680



⑧チーズ盛合



¥880

⑩ポテトフライ



¥400

⑪サラダ盛合



¥550

⑫スープ

¥480

●コーンスープ

●ミネストローネ



※内容は変更になる場合があります

MENU — 九尾の狐御膳 (温かい うどん そば)

●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 ヤシオポーク 那須御養卵 漬物の野菜



①うどん ¥1,590



②そば ¥1,590



【内容】きつねうどん(そば) ※白美人ネギ・油揚げ・かまぼこ・きのこ・ヤシオポークのしゃぶしゃぶ入り
・おこわ稲荷2個 ・那須御養卵の温玉(冷)・地場産野菜のお漬物

※一部食材(具材)が変更になる場合があります。

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那須高原チーズケーキ

数量限定の手作りチーズケーキ
那須御養卵と那須産ミルク使用



クリームチーズに那須高原産ミルクで手作りのカッテージチーズをブレンドした濃厚な味わいのチーズケーキです (チーズ含有率30%)

売切の場合があります。材料が一時変更になる場合があります。



¥690



②リッチカカオの濃厚ショコラ

カカオ 70%チョコレートとクーベルチュールチョコを使用！濃厚で口どけ滑らかな美味さ！



¥980



③自家製シフォンケーキ

那須御養卵と那須高原産の牛乳を使用♪栃木県産のいちごジャムとアップルシナモンソースがけ！



¥500



④コーヒーゼリー

無糖クラッシュコーヒーゼリーに生クリームをのせてチョコを散りばめました



¥450



⑤那須高原 ミルクジェラート



●バニラミルク ¥350

●いちごミルク ¥400

●バニラ&いちご ¥450



⑥那須高原

カスタードプリン

那須高原産ミルクと那須御養卵、那須みそ使用！
甘じょっぱさが癖に♪



¥350

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

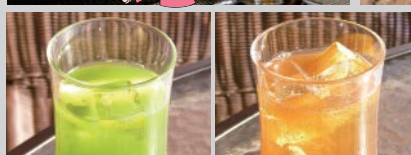
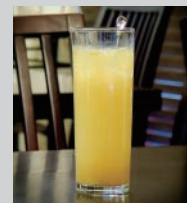
￥400

真っ赤に熟したいちごの甘みと心地よい酸味が皆をトリコにさせます。
果肉と一緒に楽しみください。

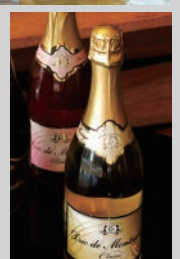
- コーヒー ￥300
- カフェラテ  ￥400
- 紅茶 ￥300
- 紅茶ポット ￥400
- 那須産牛乳  ￥200
- クラフトコーラ ￥290
- オレンジジュース ￥290
- アップルジュース ￥290

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ものがあります。お酒同様飲み過ぎにご注意です。

- ノンアルコールビール ￥300
- ノンアルコール柚子ビール ￥600
- 柚子 サワー ￥480
- 甘酒 微炭酸レモン ￥480
- シンデレラ ￥600
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
- ジャスミンレモンオレンジ ￥480
- 無糖ノンアル抹茶サワー ￥480
- 無糖ノンアル紅茶サワー ￥480
- 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 ¥780

- 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 | ●ジンソーダ
(森の香りのするソーダ) | ¥500 | ●コアントローソーダ
(オレンジリキュール使用) | ¥500 |
| ●グラスワイン 赤 白 | ¥500 | ●ビアスプリッツァー
(白ワインをビール(豊潤)で代わりました) | ¥700 | ●スプリッツァールージュ
(赤ワインを炭酸水で代わりました) | ¥600 |

●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、スマイルの香り。
口に含むと瑞々しく、スムーズで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



●スパークリング

コノスル スパークリングワイン ブリュット
辛口 750ml ¥2,400 ①白 ②ロゼ

●栃木の地酒 200ml ¥980

とちぎの星純米酒 やや辛口・濃醇



●栃木の芋焼酎 紅風車

那須の農家が栽培したベニアズマ
を使用、栃木県産芋焼酎。

ロック、水割り、
お湯割り、ソーダ割
からお選びください

¥600

