



那須高原バル MENU

since2021

welcome



表示価格は税込です

8大アレルギー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8大アレルギーです。

栃木県産牛（栃の木黒牛）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。

※牛の銘柄は変更になる場合があります（栃木県産を必ず使用します）※



写真：栃木県産牛（栃の木黒牛 100%）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 栃木県産牛のハンバーグ

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 栃木県産牛のハンバーグ

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 栃木県産牛のハンバーグ

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。

お肉は栃木県産の豚肉と和牛肉、ブルスト付きもお勧めです。

※肉の銘柄は変更になる場合があります（栃木県産を必ず使用します）
それぞれ、ライス or パン が付きます。



<農林水産祭「天皇杯」受賞の種豚場が製造>

- ① 栃木産豚のポークハムステーキ
約 200g



¥3,600

<農林水産祭「天皇杯」受賞の種豚場が製造>

- ② 栃木産豚のポークハムステーキ
約 200g



ブルスト付（特大ソーセージ付）

¥4,400



- ③ とちぎ和牛ランプステーキ
約 180g ※栃木県産黒毛和牛



¥5,990

- ④ とちぎ和牛ランプステーキ
約 180g ※栃木県産黒毛和牛



ブルスト付（特大ソーセージ付）

¥6,790



- ⑤ とちぎ和牛サーロインステーキ
約 200g ※栃木県産黒毛和牛



¥7,800

- ⑥ とちぎ和牛サーロインステーキ
約 200g ※栃木県産黒毛和牛



ブルスト付（特大ソーセージ付）

¥8,600

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、肉の銘柄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



くるみ

¥1,450



③生パスタ 醤油&バター



¥1,450



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



¥1,550



⑤生パスタ とちぎ和牛のボロネーゼ

地場産食材「とちぎ和牛」を使用しています



¥1,990

※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8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♡

②チーズ3種 pizza♡

③チーズ6種 pizza♡ ※BP入



¥1,350



¥1,350



¥1,800



④バジルトマト
ソーセージ pizza♡

⑤自家製カレーと
チキンポテト pizza♡

⑥那須みそと白美人ネギと
ヤシオマスの pizza♡



¥1,400



¥1,400



¥1,800



⑦那須御養卵の pizza♡

⑧栃木県産豚肉の pizza♡

⑨とちぎ和牛の pizza♡



¥1,500



¥1,800



¥2,400

※銘柄は変更になる場合があります



MENU — カレー & うどんそば

●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。

ちやうすだけ
【 茶臼岳 】

標高 1915m 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
オリジナルカレーに仕上げました。茶臼岳をイメージした盛付です

※肉の銘柄は変更になる場合があります

スタッフの
オススメ!



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

②栃木県産豚のカツカレー

那須三元豚等使用

③栃木県産和牛そばろカレー

とちぎ和牛使用



¥1,390



¥1,890



¥1,990



那須は九尾の狐の所縁の地

九尾の狐御膳

九尾の狐は那須に逃げ込んだ後、退治されるも姿を石に変えたとされます。
その石は「殺生石」として現存し、当店から湯本方面7km程にあります。

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。



①温かいうどん

¥1,650



②温かいそば

¥1,650

【内容】・うどん(そば) 具材：豚肉、油揚、カニカマ、つくね、白美人ネギ・おこわ稲荷・漬物・温泉卵(冷)

【地元食材】小麦(うどん)、豚肉、白美人ネギ、那須みそ、那須御養卵、コシヒカリ、もち米 ※変更になる場合あり

MENU — 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8大アレルギーです。



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



④キッズカレー
甘口のカレーの湖で
アヒルさんが遊ぶ
メルヘンなランチプレート



¥1,150

⑤那須みそで漬け込んだ那須鶏の唐揚げ



創業明治 23 年の伝統の天然醸造味噌を
使用して漬け込んだ那須鶏を唐揚げに
※テイクアウト可能です。



¥580

⑩ポテトフライ ¥450



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



⑥スナック盛合



くるみ ¥580

※内容は変更になる場合があります

⑪サラダ盛合  ¥580

※野菜の種類等、時期によって変わります



⑨コロッケ

¥180



⑫スープ ¥480


・コーンスープ ・ミネストローネ



ライス 約 150g ¥250

ライス大盛 約 250g ¥350

自家製ソフトパン  ¥250

パン (チャバタ)  ¥250

オリーブオイルの入ったソフトタイプのパン

バター  ¥80

オイル ¥30



※ハンバーグやステーキはライス (or パン) 付です

MENU — デザート

●表示は税込価格です。アレルギー表示は8大アレルゲンです。＊生苺は季節により変更になります



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ター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クラシックショコラケーキ

ベルギー産チョコレートを練りこんだクラシックショコラのような味わいのチョコレートケーキ



¥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!



¥480



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 ¥580

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



●タピオカミルク

・いちご・キャラメル

¥490



●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。



●抹茶（菓子付） ¥650

香り高いハイグレードの抹茶
自家製フィナンシェ2個付



●苺ミルククリーム ¥780

苺アイスとシロップにミルクを加え生クリームをのせました。

※栃木県産いちご使用



- コーヒー ¥400
- カフェラテ ¥450
- ウーロン茶 ¥300
- 紅茶 ¥300
- 紅茶ポット ¥400
- 那須産牛乳 ¥200
- クラフトコーラ ¥300
- オレンジジュース ¥400
- アップルジュース ¥300

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。
※アレルギー表示はしていません

●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。



シンデレラ

●ブルーパラダイス ¥600

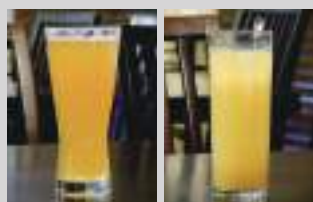


ブルーパラダイス

●ジャスミンレモンオレンジ ¥480



ジャスミンレモンオレンジ



ノンアルコールビール 柚子サワー

●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

●シャンメリー 白 ¥300

ヴェリタス ノンアルコール

スペインを代表するぶどう品種を原料につくられたワインから、ドイツの最先端脱アルコール技術でワインの風味を残してアルコールだけを抜いた本格的「脱アルコールワイン」

●ノンアルコールワイン 750ml ・赤 ・白 ¥2,900

●ノンアルコールスパークリング 750ml ・白 ¥2,900



表示価格は税込です

※アレルギー表示はしていません

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。

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	0287-68-1062
那須合同タクシー	0120-020-031

※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 ¥800

- | | |
|---|--|
| 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。 |
|---|--|

●ピルスナードイツビール瓶 330ml ¥680

●ギネススタウト黒ビール瓶 330ml ¥680

●イネディット 瓶 330ml ¥1,000

スパークリングワインの様な究極のプレミアムビール（スペイン産）



●キリン一番搾り中瓶 ¥600 ●レモンサワー ¥500 ●翠 ジンソーダ ¥500

＜ 森の香りのするソーダ ＞

●ホワイトホースハイボール ¥600 ●プレミアムハイボール ¥880 ●グラスワイン 赤 白 ¥500

＜ 三郎丸蒸留所スモーキーウイスキー ＞

●ワインベースカクテル ①レッド（赤ワインベース） ②ホワイト（白ワインベース） ③ライトブルー ¥580

＜ 赤や白のワインベースに炭酸水とフルーツエキスをプラス。ライトブルーは目の覚めるようなブルー色で、ライムの香りと甘酸っぱい風味 ＞

●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）

原産国 <醸造所>ラピス・ルナ・ワインズ



①カリフォルニア赤ワイン ピノ・ノワール 100% Alc.14.1 ¥4,800

ぶどう品種>>>(ピノ・ノワール) 渋みが穏やかなタイプ。「ロマネ・コンティ」もこの品種。
内容量 750ml、ミディアムボディ、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カリフォルニア赤ワイン カベルネ・ソーヴィニヨン 100% Alc.14.2 ¥4,800

ぶどう品種>>>(カベルネ・ソーヴィニヨン) 渋みも酸味もしっかりとしたタイプ。
内容量 750ml、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。

③カリフォルニア白ワイン シャルドネ 100% Alc.14.2 ¥4,800

ぶどう品種>>>(シャルドネ) 人気も知名度も高く、世界中から親しまれる白ブドウ品種
内容量 750ml、フルボディ、酸味は中程度。しなやかな酸味と果実味、フレッシュで活き活きとした果実味。



原産国 <醸造所>カサ・デル・セロ・レゼルヴァ



- | | |
|---|---|
| ①チリ産 赤ワイン
ぶどう品種>>>カベルネ・ソーヴィニヨン
内容量 750ml、ややフルボディ
酸味と渋みは中程度
¥2,800 | ①チリ産 白ワイン
ぶどう品種>>>シャルドネ
内容量 750ml、ややフルボディ
酸味は中程度
¥2,800 |
|---|---|



●シードル（りんごのお酒）

ドメーヌ・ド・コックレル フランス ノルマンディー 発泡酒

- | | |
|------------------------|--------|
| ① 辛口 750ml 低アルコール 4.5% | ¥2,800 |
| ② 甘口 750ml 低アルコール 2.5% | ¥2,800 |



●スパークリング

チスパス スパークリングワイン
白 辛口 750ml ¥2,400



●栃木の地酒 冷酒 200ml
とちぎの星純米酒 やや辛口・濃醇
＜サワーもできます＞ ¥980

●栃木の芋焼酎 紅風車

那須で栽培したベニアズマ使用
栃木産芋焼酎。
ロック、水割り、
お湯割り、ソーダ割

¥600

