

MENU since2021.7.22

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います



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 OG サーロイン グリル焼き ブルスト付 ￥3,800

OG サーロイン 200g にブル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 ￥3,000

OG サーロイン 200g



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 那須みそで漬けた那須鶏の唐揚げ



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



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



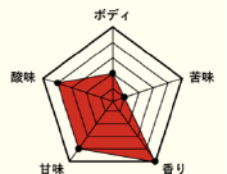
※グラスは変更になります

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 - 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

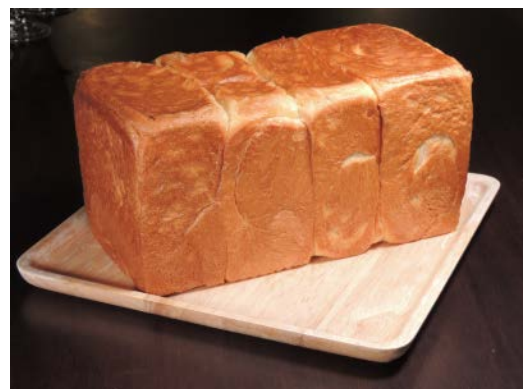


¥ 180

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。