

MENU since2022.7.16

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 - 九尾の狐 (夏限定バージョン)



那須は「九尾の狐」縁の場所です。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、多くの人や生き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 7 km 程の場所にあります。

九尾の狐御膳

¥ 1,480



以下の内容になります

- ・地元野菜のサラダうどん (梅)
- ・おこわ稲荷 2 個
- ・地場産野菜のお漬物

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。

【地元食材】 コシヒカリ もち米 野菜 那須御養卵 ハム類

- ※農林水産祭「天皇杯」を受賞した星種豚場のハム類を使用しています
- ※一部の食材が変更になる場合があります。

梅うどんにかき氷をかけて冷やしました。

お好みにマヨネーズや練梅、麺汁をかけてお召上がり下さい。

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&ブルスト付) ¥ 3,000
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) ¥ 2,400
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 ¥ 1,980
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



メニュー ※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 ブラスト付

①那須高原和牛サーロインステーキ ブラスト付

栃木県産黒毛和牛のサーロインステーキ約 200g に
ブラストソーセージを付けました



¥ 8,600

②那須高原和牛サーロインステーキ

栃木県産黒毛和牛のサーロインステーキ約 200g です



¥ 7,800

③OG サーロインステーキ ブラスト付

OG サーロイン約 200g に
ブラストソーセージ添え



¥ 3,800

④OG サーロインステーキ

OG サーロイン約 200g



¥ 3,000

写真：OG サーロイン



創業約 90 年の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。

メニュー ※それぞれサラダが付きます。

① 生パスタ

トマトソース ￥1,300



② 生パスタ

那須御養卵のカルボナーラ

￥1,400



③ 生パスタ

ジェノベーゼ

￥1,350



④ 生パスタ

醤油&バター (椎茸入)

￥1,350



⑤ 生パスタ 那須高原和牛のボロネーゼ

￥1,800



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

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粉

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♡

¥1,200



③ 自家製カリーチキンポテト pizza♡



¥1,400

④ 那須みそと白美人ネギとベーコンの pizza♡



¥1,350

③ 那須御養卵のビスマルク風 pizza♡



¥1,400

④ バジルトマトソーセージ pizza♡



¥1,350

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

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

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。

¥ 1,350



② ヤシオポークのカツカレー

¥ 1,800



③ 那須高原和牛のそぼろカレー

¥ 1,800



pick up

キッズプレート

“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。

¥ 1,100



menu - side

●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

●那須高原和牛のビーフコロッケ



¥ 180

●サラダ盛り合わせ

約3名盛



¥ 500

●ポテトフライ



¥ 380

●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



¥ 680

●チーズ盛り合わせ



カマンベール ブルー スモーク
レットCHEDAR ゴーダ モツアレラ

※内容が変更になる
場合があります



¥ 680

●スープ (冷製)



種類をお選びください

- ・コーンスープ じゃがいもスープ



各 ¥ 280

menu - デザート



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
しさをダイレクトに感じる美味しさ
※生苺は変更になる場合があります



¥ 780



トリプルベリーの
かまくらケーキ

ベリークリームの中に甘酸っぱい
苺ダイスを入れてベリーナージュ
でコーティング♪
※生苺は変更になる場合があります



¥ 680



那須産ミルクジェラート
那須産ミルク使用のジェラート

- バニラミルクジェラート
- いちごミルクジェラート
- マンゴーミルクジェラート

タピオカミルク

- いちご ●キャラメル



¥ 480

みなすプリン

那須産のミルクと卵と
味噌を使用しました



¥ 350



¥ 450

menu - ソフトドリンク (ノンアルコール)

お食事をご利用のお客様は、水、麦茶 (ウーロン茶)、緑茶がフリーです

- コーヒー ￥300
- カフェラテ ￥400
- 紅茶 ￥300
- 紅茶ポット ￥400
- ドラフトコーヒー ￥400
- 那須産牛乳 ￥200
- クラフトコーラ ￥250
- オレンジジュース ￥250
- アップルジュース ￥250



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

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 ￥280
- ノンアルコール柚子ビール ￥500
- 柚子ジンジャーサワー ￥500
- グレープフルーツ&カシスサワー ￥500
- シンデレラ (オレンジとパインとグレープフルーツを使用) ￥500
- ソルティードック (グレープフルーツとアップルを使用) ￥500
- カフェ・バナナミルク (生バナナとミルクとコーヒーを使用) ￥500
※シナモンパウダーを使用しています



- ノンアルコールカクテル モナンシリーズ ￥500
 - ・レッドストロベリー
 - ・グリーンキウイ
 - ・ダイダイオレンジ
 - ・ダークレッドカシス
 - ・イエローパイナップル
 - ・ブルーバタフライ (色が変わる謎のドリンク)
- ノンアルコールスパークリング デュクドゥモンターニュ 750ml ・白 ・ロゼ ￥2,000
- シャンメリー 白 ￥300

※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。 表示価格は税込です

menu - アルコール

①クラフト生ビール ¥650



- 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。
- 銀河高原ビール 小麦のビール Alc.5.5
無濾過白ビール。バナナのようなフルーティーな香りと小麦麦芽が生み出すまろやかな味わい。
- 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ートエール。
- 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 ¥550 ③ホワイトホースハイボール ¥500

④ボトルワイン 赤 白 ボアミライユ フランス 750ml ¥2,400
赤 ピノ・ノワール オリバー・セター ドイツ 750ml ¥3,800
白 ピノ・ノワール オリバー・セター ドイツ 500ml ¥3,800



⑤グラスワイン 赤 白 ¥500

⑥シャンパーニュ ワーグナー&コーブリュット (シャンパン白 辛口) 750ml ¥4,800

⑦ロジャークラウド カヴァ ロゼ ブリュ (スパークリングワインロゼ 辛口) 750ml ¥2,800

⑥本搾りチューハイ ●レモン ●グレープフルーツ ¥500

⑦サワー スミノフレモネード ¥500

⑧カクテル ¥500

- 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



Pick up

●シンデレラ ¥500

※ノンアルコールカクテル



その名の通り、お酒の飲めない人でも楽しめる魔法のドリンク♪
ドライバーの方も、ぜひ、こちらをお楽しみ下さい。

オレンジとパインとグレープフルーツジュースをミックスさせ
レモン汁を少々加えました。グラスに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。

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
- マンゴーミルクジェラート



¥ 450

- いちご
- マンゴー



¥ 680



② タピオカミルク

④ みなすプリン

- いちご ●キャラメル



¥ 480



那須のミルクと卵と味噌を使用

¥ 350