

昼の御食事



よう、 【なすべんとは】那須の食材のおいしさを存分に 食材にはルールがあり、すべて那須が誇る地物。 ランでご提供中。幕の内弁当のようにいただける 味わっていただくためにご用意した特別なランチ つの料理にして9個の器に盛りつけました。 使う プレート。「ご当地グルメ」として、地元レスト 九尾の狐にあやかり9種類の食材を、9

### なすべん 那須の内弁当

【限定15食】

二、〇〇〇円

### 【献立】

- ・高原野菜サラダ 和風ドレッシング
- ・那須どり南蛮漬け 白美人ねぎ
- ・湯葉と美なすの煮浸し
- 那須産チーズ玉締め 銀餡掛け
- ・那須高原和牛煮卸し
- 那須のお新香
- ・那須産大豆の味噌汁

・いちごプリン

※季節により内容が変更になる場合がございます



# 菜す乃御膳

菜す乃一押しのランチ御膳です。 栃木・那須の魅力を感じる そして旬の野菜を味わえる天ぷら等、 受賞経験を持つ栃木のブランド牛 交雑種部門で最優秀賞の 地元で採れた山の造り、 日本近海より直送の刺身と 「とちぎ霧降高原牛」と、

とちぎ霧降高原炭火焼、

(献立)

味噌汁、 小鉢、白飯、 本日の天ぷら 旬山海の御造り、 自家製ぷりん 香の物、





# 陽菜乃弁当

一、七五〇円



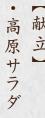


【献立】

・那須どり竜田揚げ

・若鮎の南蛮漬け ・手繰り湯葉と 地野菜の含め煮

• 中 曾 计 ・本日の旬魚 焼魚



【献立】

・本日の天ぷら五種

・自家製ぷりん ・茶碗蒸し • 蕎麦

・香の物



天ぷら蕎麦御膳 、七八〇円

弁当·御



那須どり

竜田揚げ御膳 一、五八〇円

| カースかつ膳

・ロースかつ・本噌汁

・ 中 毎 田 揚 げ

自家製ぷりん

二、三八〇円

粗挽ハンバーグ

・粗挽ハンバーグ ・香の物・・ミニサラダ





那須三元豚 炭火焼丼

味噌汁・香の物付き

、五八〇円



和牛しぐれ煮丼 温泉卵・味噌汁・香の物付き

一、五八〇円



表記は税込価格となります



とちぎ和牛カレー ー、五〇〇円





小鉢付き 、四八〇円

〜那須どり使用〜

麺



鶏出汁の

牛 しぐれ 温 泉 卵・小 鉢 付 き





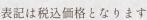
焦がし醤油焼きそば 生がし醤油焼きそば

| 鶏出汁醤油ラーメン

えごま味噌ラーメン

本日の小鉢・デザートセットプラス料金でセットに出来ます









那須どり竜田揚げ 九八〇円

生湯波刺し

御飯セット 八九〇円

白飯・味噌汁・ 香の物

お召し上がりください。

※仕入れ状況により食材が変わります。

共に自家製の香味ドレッシングで

豊富に含んだ栃木のブランド『頂鱒』。

新鮮な野菜と、オレイン酸を

丹精込めて育てた

地元の農家さんが

今牧場チーズ工房の風味豊かなチーズと

五五〇

表記は税込価格となります



お楽しみください。 那須御養卵を使用した 自家製の甘味を

### 菜す乃自家製アイス 那須御養卵ぷりん 四八〇



## 甘みが強く、 味の濃い

才 X 口 ン ンジジ ソ ダ ユ 1 ス

プフル 1 ツジ ユ

ス

力

ルピス

五二八円

カフェ 4 才 I C Ι I CE C E E H Н Н O O T O T T

1

ウ 1 口 茶

紅茶

コ ラ

ンジ ヤ 工 ル

ドリンクメニューブックをご覧ください記載以外にも多数取り揃えております

生ビール 中 八八〇円

(小):::六三八円

サントリープレミアムモル ツ

瓶ビール (中) · · · 九七九円

サッポロ黒ラベル キリンラガ アサヒス 1 18 ードライ

# ウイスキー

サントリー角 五五〇円

ハイボール 六六〇円

### 日本酒

鳳凰美田 、〇五六円

望

大那

〇 〇 円

、〇五六円

### 焼酎

とちあかね (麦・芋)・・・ 六三八円

兼八

富乃宝山

学

麦

七九二円

八五八円

### ワイン

赤ワイン

白ワイン

九九〇円

九九〇円

スパークリングワイン・・・ 一、〇四五円