



10時間煮込んだ  
ミートパイ



*Three types of  
main dish*

# 3 種類から選べる メインディッシュ



茨城県産そば粉の  
ガレット



茨城県産鶏の  
ロースト



ENJOY OUR  
SEASONAL MENU

# ROSE FARM HOUSE

OPEN 11:00  
L.O. 14:30

2品  
セット

¥1,320税込

メイン  
ドリンク

3品  
セット

¥1,760税込

前菜  
メイン  
ドリンク

## KIDS PLATE お子さまプレート

お子さまカレー  
野菜と果実のおいしさ  
がとけこんだお子様向  
きのマイルドなカレー



¥900税込

おすすめ!

5品  
セット

数量限定  
¥2,090税込

前菜  
メイン  
スープ  
ドリンク  
菓子



### VEGE BOUQUET

#### 前菜

#### 八郷野菜の束

単品 ¥780

野菜を花に見たてたディップサラダ。  
四季の移ろいを感じる野菜を選ぶ  
ディップソースでお楽しみください。

### VEGE BROTH

#### スープ

#### 八郷の旨味

単品 ¥300

野菜本来の旨味をゲランドの塩と石岡市  
内の酒造がつくる純米酒を使用して抽出  
したベジブロス。

### PASTRY

#### 菓子

#### 手作りのお菓子

単品 ¥350

八郷・茨城を感じる手作りの  
お菓子。

### MAIN DISH

#### メイン

単品 ¥1,210

季節に応じてシェフが提案するメインディッシュ。下記よりひとつお選びください。



#### 10時間煮込んだミートパイ

- ・ワインとトマトをベースに10時間煮込んだフィリング
- ・旬野菜の自家製ピクルス
- ・季節のソース



#### 茨城県産そば粉のガレット

- ・茨城県産そば粉十割のガレット
- そば粉の風味を味わえるもちもちの生地
- ・やさし平飼卵 / ベーコン / きのこと / チーズ



#### 茨城県産鶏のロースト +¥100

- ・低温でじっくりと火を入れた県産鶏もも肉
- ・八郷産米を使ったバターライス
- ・カレー風味のクリームソース・旬の野菜のロースト

### DRINKS

#### ドリンク

茨城産のお茶やジュースなどからひとつ選べるソフトドリンク。プラス料金でアルコール等にご変更可能。



ホットドリンク・アルコールなどを含む全商品120mlのグラスでの提供となります。単品でのご注文はテイクアウトカウンターへ。

コーヒー hot/iced  
coffee

猿島和紅茶 hot/iced  
sashima japanese black tea

茨城県産緑茶 hot/iced  
green tea from Ibaraki

オレンジジュース  
orange juice

アップルジュース  
apple juice

グレープフルーツジュース  
grapefruit juice

#### オプションドリンク

オールフリー +¥200  
nonalcohol beer

地ビール(常陸野ネストビール) +¥300  
HITACHINO NEST BEER

自然派ワイン 赤・白 +¥600  
red/white wine

日本酒(府中誉 渡舟) +¥700  
sake