

ENJOY OUR
SEASONAL MENU

ROSE FARM HOUSE

OPEN 11:00
L.O. 15:00

おすすめ!

5品
セット

数量限定
¥2,500~

TABA
束



VEGE BOUQUET

前 菜

八郷野菜の束

単品 ¥780

選べるディップ
ソースでお楽しみ
ください。



VEGE SOAP

スープ

八郷の旨味

単品 ¥250

野菜本来の旨味を4時間かけて
煮出したベジブロス。

MINI DESSERT

菓 子

手作りのお菓子

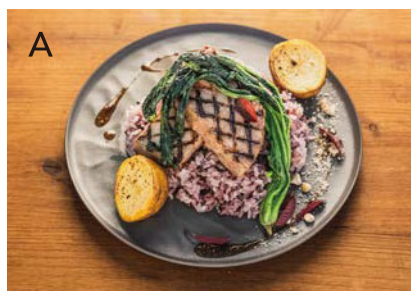
単品 ¥300

八郷・茨城を感じる
手作りのお菓子。

MAIN DISH

メイン 単品 ¥1,500~ 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。

A



弓豚肩ロースのグリエ +¥200

石岡弓野畜産の弓豚肩ロースを使用。
最高の環境でゆったりと育った
弓豚を低温でじっくり調理しました。
季節の付け合わせとソースを添えて。

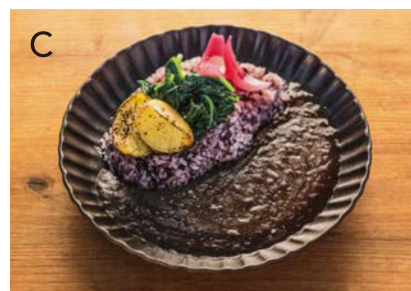
B



10時間煮込んだミートパイ +¥100

豚肉を赤ワインとトマトなどと一緒に
10時間煮込んだフィリングの入った、
人気のミートパイ。
自家製ピクルスと季節のソースを添えて。

C



オリジナル欧風スパイスカレー

野菜と牛肉の旨味が溶け込んだ濃厚な
味わいのレストランオリジナルカレー。
茨城県産の古代米と八郷の白米を合わせた、
風味豊かなご飯と共に楽しみください。

DRINKS

ドリンク

茨城県産のお茶やジュースからひとつ選べるドリンク。

コーヒー hot/iced
coffee

オレンジジュース
orange juice

猿島和紅茶 hot/iced
sashima japanese black tea

アップルジュース
apple juice

青心烏龍茶 hot/iced
Qing xin oolong tea

グレープフルーツジュース
grapefruit juice

3品
セット

¥2,200~



2品
セット

¥1,800~

メイン

ドリンク

KIDS PLATE

お子さまプレート ¥900

- ・お子さまカレー
- ・ジュース(りんご、ぶどう、ピーチ)
- ・お菓子

※実際は古代米と白米を合わせたご飯でご用意しております。

