

## Entrées 前菜

### お肉のテリーヌ

田舎風のお肉のテリーヌ、メスクランサラダを添えて  
Terrine de Campagne et Pain Toasé avec les Salade Mesclun d'ici

### カリフラワーのポタージュ

カリフラワーのヴルーテ、カプチーノ仕立て  
Velouté de Chou-Fleur

### 鱈の南蛮漬け

鱈のエスカベッシュ、柑橘類とフェネルの香り  
Maquereau Batard en Escabeche an Agrume et Fenouil

## Plats メインディッシュ

### 本日のお魚のポワレ

本日のお魚のポワレ、ケッパーとオリーブとドライマトのソース  
Poisson du Jour Poêles, Condiment Câpres Olives, Tomate Sec

### ヤマメのハーブ焼き (supplement プラス ¥300(税別))

コンフィにした日光大滝の山女のハーブクラフト焼き、  
地酒天鷹のクリームソースと森の茸のリゾットと共に

“Yamame” Confites en Croûtes d'Herbes au Four sur un Rizotte de Champignon de Bois Sauce Tenntaka

### 茶色豚のガルビュール仕立て

馬頭産デュロック種茶色豚のばら肉と那須高原野菜のガルビュール仕立て、  
バスク地方のエスプレットのアクセント

Saucisse “Batu chairu Buta” et E`chie de Cochon Fume Gratin de Légume à l'ail Sucs de Cuisson

### つくば鶏と砂肝のグリル

つくば鶏のもも肉と砂肝グリエ、里芋のフォンダン添え、お肉のジュ  
Cuisse de Poulet et Gésier Grillée et “Satoimo” Fondants Vrai Jus

### 鴨のロースト (supplement プラス ¥500(税別))

仏産ミュラール種マグレ鴨と根菜類のロースト、フォアグラ風味のルアネーズのソースで  
Magret de Canard et Racines Potagères Rôti Sauce Rouennaise

## Desserts デザート

### ルバーブのパイと人参のアイスクリーム

那須野ヶ原ファームのルバーブのショーソンとキャロットのアイスクリーム  
Chausson aux Rhubarbe avec les Glace au Carotte

### クレームブリュレ

那須高原の牛乳と卵、マダガスカル産バニラで作ったクレームブリュレ  
Crème Brûlée à la Cassonade

# Café カフェ

コーヒー 紅茶

## Friandise フリヤンディーズ

小菓子

Nos Formules Déjeuner

### プリフィクスメニュー

- |               |  |                |
|---------------|--|----------------|
| <b>menu A</b> | Potage + Plats + Desserts + Café<br>高原野菜のポタージュ+メインディッシュ+パティシエ特製デザート          | ¥2,000<br>(税別) |
| <b>menu B</b> | Entrées + Plats + Desserts + Café + Friandise<br>前菜+メインディッシュ+デザート+カフェ+小菓子    | ¥2,500<br>(税別) |
| <b>menu C</b> | Entrées + 2Plats + Desserts + Café + Friandise<br>前菜+メインディッシュ2品+デザート+カフェ+小菓子 | ¥3,500<br>(税別) |

#### 食材を提供していただいている生産者



島山農園  
島山さん



今牧場チーズ  
高橋さん



那須野が原ファーム  
スタッフの皆さん



よかっぺ村  
益子さん、  
手塚さん



古谷農園  
古谷さん



渋井農業研究所  
渋井さん



星種豚場  
星さん



渡辺農園  
渡辺さん

那須高原は 季節々な新鮮野菜が採れる 素晴らしい食材の宝庫です  
季節を感じる旬があり 自慢の生産農家さんがいます  
旬と生産者さん 風土を大切に美味しく 美しく 健康を テーマに  
安全で安心なナチュラルフレンチをお楽しみください

*Junichi Ohira*  
Restaurant Nasu Terrace  
Chef Junichi Ohira  
取締役総料理長 大平洵一