



OUTDOOR DINING

20

25

FARM TO GRILL

from MAHORA IWATE

手軽に楽しめる収穫体験や、専用ピザ釜メニュー、
新鮮食材のBBQ、サラダバー、カフェメニューをご用意しております。

※お席は120分制(ラストオーダー90分)となりますのでご了承ください。

4つの楽しみ方

#01 | カジュアルな収穫体験



新鮮な野菜やフルーツを
目の前のガーデン畑で収
穫いただけます。BBQや
ピザ釜メニューにトッピン
グしてお楽しみください。

#02 | BBQ&ピザ釜メニュー



豚、鶏、野菜など、こだわ
り抜いて仕入れた食材
を、アメリカンスタイルの
グリルBBQで。また専用
ピザ釜を使った、カンタン
絶品メニューをお楽しみく
ださい。

#03 | サラダバー



厳選した新鮮野菜を、
4種類の自家製ドレッシ
ングで好きなだけ。

#04 | カフェ



こだわり焙煎のコーヒー
やカフェラテ、岩手のフ
ルーツを使ったスムー
ジーやクレープまで。
テイクアウトも可能です。

収穫体験&こだわりBBQ

1人前 **1,990円** (税込)

収穫野菜と、厳選野菜・牛肉・
豚肉・鶏肉のBBQセット。

牛肉は国産の黒毛和牛。

豚肉は、岩手山の麓で育てた杜仲茶ポーク、鶏肉
は、衛生管理を徹底された、臭みのない菜彩鶏です。

目の前の畑で収穫いただいた野菜と、
FarmToGrillが厳選して仕入れた新鮮野菜と
一緒にお楽しみください。



ADDITIONAL MENU

追加メニュー

ライス 玉山・山藤農園さんのお米を使用しています。

中サイズ **250円** (税込)

大サイズ **500円** (税込)

いわて牛ステーキ **1,200円** (税込)

杜仲茶ポークステーキ **900円** (税込)

特製行者にんにくウインナー3本 **500円** (税込)

特製行者にんにくフランクフルト **500円** (税込)

まほら岩手で採れた香り高い行者にんにくを
使ったオリジナルメニューです。

ダッチベイビーパンケーキ

1,500円 (税込)



SALAD BUFFET

サラダバー

その季節、その日に厳選した野菜を、ここでしか食べられない、
4種類の自家製ドレッシングでお召し上がりいただけます。



収穫体験メニューをご注文の方

大人 390円 (税込)

小学生以下 290円 (税込)

サラダバー単品をご注文の方

大人 800円 (税込)

小学生以下 500円 (税込)

本日の厳選野菜は別紙をご確認ください。

UNLIMITED DRINK

ドリンクバー

アルコールドリンクバー

生ビール、ハイボール、レモンサワー

2,500円 (税込)

ラストオーダー90分



ソフトドリンクバー

ウーロン茶、コーラ、オレンジジュース、
リンゴジュース、メロンソーダ、ジャスミン茶

収穫体験メニューをご注文の方

大人 390円 (税込)

小学生以下 200円 (税込)

ドリンクバー単品をご注文の方

大人 500円 (税込)

小学生以下 300円 (税込)

収穫体験&手づくりピザ

1人前

1,790円(税込)

計量済みの材料をご用意いたしますので、お客さま
ご自身で専用ピザ釜で焼き上げていただきます。

包丁を使わないカンタンな調理なので、小さなお子様
でも安心してお楽しみいただけます。

収穫野菜と手づくりピザのセット。

<所要時間:10-15分>

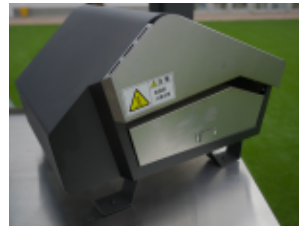


手づくりピザの作り方

所要時間: 10-15分程度

STEP0

ピザ釜の点火はスタッフが行います。
点火後、15分程度の余熱が必要です。



おいしく
焼く
ポイント!

STEP1

ピザ生地を、丸いクッキングシートの上に置いて、
シートと同じくらいのサイズまで生地を伸ばします。



両手の3本の指の
腹で、生地を中心か
ら外側に空気を抜く
イメージで伸ばすと
おいしく焼けます!

STEP2

トマトソース→チーズ→野菜→オリーブオイルの
順番で具材を乗せます。



具材は少なめで!
少なめだと生地が
しっかり焼けます!

STEP3

ピザ釜本体ヨコの温度計を確認いただき、
400℃程度になっていたら、余熱完了です。



STEP4

ピザ釜本体の後ろにあるダイヤルを、
●(弱火)に合わせます。



STEP5

ピザ釜のフタを外し、ピザ生地を、クッキングシート
と一緒にピザ釜に入れて、フタをして1分
焼きます。



おいしく
焼く
ポイント!

STEP6

ピザ生地を180度回転し、フタをしてさらに1分焼
きます。焼き加減を見ながら、焼き上げてください。



焦げる直前くらいが
ベストの焼き加減
です!

完成!

温かいうちにお召し上がりください。



収穫体験 & ローストポーク

1人前 **2,480円** (税込)

調理前のポークをスキレットに乗せてご用意しますので、収穫野菜を入れて焼き上げてください。

<所要時間: 20-30分>

収穫野菜とローストポークのセット。

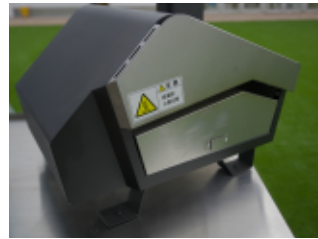


ローストポークの作り方

所要時間: 20-30分程度

STEP0

ピザ釜の点火はスタッフが行います。
点火後、15分程度の余熱が必要です。
余熱が完了するまでお待ちください。



STEP1

ピザ釜本体ヨコの温度計を確認いただき、
400℃程度になったら、余熱完了です。



STEP2

本体後ろのダイヤルを●(弱火)に合わせます。



STEP3

ピザ釜のフタを外し、スキレットをピザ釜中央に
置き、フタを閉じて10分焼きます。
(備え付けのタイマーをお使いください。)



STEP4

スキレットを180度回転し、さらに10分焼きます。
(釜の温度を保つため、焼いている間はフタを
閉じてください。また、火傷にご注意ください。)



STEP5

スキレットを取り出し、お肉の焼き加減を確認して、
焼き足りなければ、さらに数分焼いてください。



完成!

自家製ソースをかけて、
温かいうちにお召し上がりください。



おいしく
焼く
ポイント!

豚肉の生の部分が
なくなるまでしっかり
焼くと、おいしく
お召し上がりいただ
けます!

収穫体験 & 手づくりタコス

1人前

1,500円 (税込)

手作りタコスは、計量済みの材料をご用意いたしますので、カンタンに調理していただきます。

<所要時間:20-30分>

収穫野菜と手作りタコスのセット。



手づくりタコスの作り方

所要時間: 10-20分程度

STEP0

ピザ釜の点火はスタッフが行います。
点火後、15分程度の余熱が必要です。

STEP1

タコス生地を伸ばします。

STEP2

専用の丸いアミに乗せます。

STEP3

ピザ釜本体ヨコの温度計を確認いただき、
400℃程度になっていたら、余熱完了です。

STEP4

ピザ釜本体の後ろにあるダイヤルを、
●(弱火)に合わせます。

STEP5

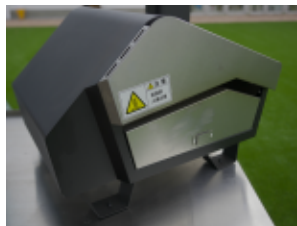
ピザ釜のフタを外し、タコス生地を、アミと一緒に
ピザ釜に入れて、1分焼きます。

STEP6

タコス生地を180度回転し、さらに1分焼きます。
焼き加減を見ながら、焼き上げてください。

完成!

温かいうちにお召し上がりください。



おいしく
焼く
ポイント!



直径20cmくらい
が、おいしく食べられ
る大きさと薄さです!



おいしく
焼く
ポイント!



焦げる直前くらいが
ベストの焼き加減
です!



カフェ

CAFE

ホットコーヒー	440円 (税込)
アイスコーヒー	440円 (税込)
アイスカフェラテ	530円 (税込)

エクアドル産のビルカマウンテンをベースにした炭火焙煎豆を使用。標高1700mの高地で栽培され、香り・甘味に優れています。

また、カフェラテには、岩手県葛巻町の酪農家限定牛乳「タカナシ牛乳」を使用しています。

こだわりドリンク

SOFT DRINK

盛岡りんごジュース	400円 (税込)
紫波ぶどうジュース	400円 (税込)

アルコール

ALCOHOL

生ビール	550円 (税込)
ハイボール	550円 (税込)
レモンサワー	450円 (税込)

スムージー

SMOOTHIE

りんごスムージー	500円 (税込)
ブルーベリーベリースムージー	500円 (税込)
ほうれん草スムージー	500円 (税込)



クレープ

CREPE

COMING SOON

白いとうもろこしのクレームブリュレ	500円 (税込)
白いとうもろこしのコーンポタージュ	380円 (税込)
フランクフルト	500円 (税込)
ソフトクリーム	360円 (税込)