



手軽に楽しめる収穫体験型メニューや、新鮮食材のBBQ、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 | ピザ釜メニュー



簡単な調理を行い、できたての料理をお召し上がりいただけます。

包丁を使わない簡単な調理なので、お子様も安全にお楽しみいただけます。

#02 | 収穫&BBQ



豚、鶏、野菜、きのこ。

こだわり抜いて仕入れた岩手県産の食材を、アメリカンスタイルのグリルBBQでお楽しみいただけます。

#03 | 新鮮野菜の収穫体験



新鮮な野菜やフルーツを収穫し、BBQやピザ釜メニューに添えてお召し上がりいただけます。

#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シェイクやクレープまで。



グリルコース(収穫体験なし)

1人前 **2,500円** (税込 2,750円)

手ごろに楽しめるアウトドアBBQセット。

- ・ポークステーキ
 - ・海鮮セット(牡蠣・ホタテまたはエビ)
 - ・彩りBBQ串
 - ・新鮮サラダ
- (収穫体験はついていません)



収穫体験
付き

収穫体験BBQコース

1人前 **3,500円** (税込 3,850円)

収穫体験やピザづくり体験が楽しめる、
人気No.1セット。

- ・ポークステーキ
 - ・海鮮セット(牡蠣・ホタテまたはエビ)
 - ・彩りBBQ串
 - ・ピザづくり体験
 - ・新鮮サラダ
- (季節の収穫体験つき)



収穫体験
付き

プレミアムBBQコース

1人前 **4,500円** (税込 4,950円)

牛・海鮮・スペアリブが入ったフルコース。

- ・牛カルビ
 - ・海鮮セット(牡蠣・ホタテまたはエビ)
 - ・彩りBBQ串
 - ・スペアリブ
 - ・ピザづくり体験
 - ・新鮮サラダ
- (季節の収穫体験つき)

各種写真は2人前です

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 272円 (税込 300円)

大サイズ 500円 (税込 550円)

国産スペアリブ 2本 700円 (税込 770円)

杜仲茶ポークステーキ 900円 (税込 990円)

あらびきウインナー 3本 409円 (税込 450円)

特製行者にんにくフランクフルト 500円 (税込 550円)

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。

BBQ用牡蠣 2個 500円 (税込 550円)

BBQ用海老 2尾 500円 (税込 550円)

BBQ用ホタテ 2個 500円 (税込 550円)



DRINKBAR

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、各種サワー、焼酎

2,500円 (税込 2,750円)

ラストオーダー90分



ソフトドリンクバー

コカ・コーラ / メロンソーダ
オレンジジュース / りんごジュース
烏龍茶

コースご購入の方

大人 391円 (税込 430円)

小学生以下 200円 (税込 220円)

ドリンクバー単品

大人 500円 (税込 550円)

小学生以下 300円 (税込 330円)

ピザ釜で焼き上げる
手づくりピザ

1セット 1,800円 (税込1,880円)

計量済みの材料をご用意しますので、お客さまご自身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です。
<所要時間:10-15分>

♪ 収穫野菜付き ♪



収穫野菜の詳細は別紙をご確認ください。

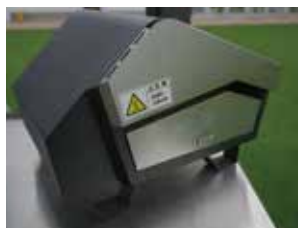


手づくりピザの作り方

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。



🌿 収穫体験つき 🌿

ピザ釜で焼き上げる

まるごとグリルチキン

1セット **954円** (税込1,050円)

計量済みの材料をご用意しますので、お客さまご自身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です。
<所要時間:10-15分>



🌿 収穫体験つき 🌿

ピザ釜で焼き上げる

オリジナルバーガー

1セット **900円** (税込990円)

計量済みの材料をご用意しますので、お客さまご自身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です。
<所要時間:10-15分>
パティは事前焼成済み



ピザ釜で焼き上げる

スキレットスマア

1セット **800円** (税込880円)

温かいマシュマロと冷たいアイスが絶妙にマッチする、背徳感たっぷりのデザートスキレットです。お客様ご自身で焼き上げていただきます。
<所要時間:5分>

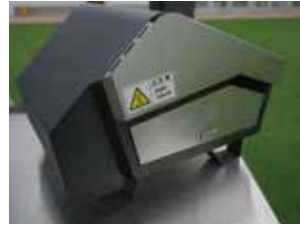


グリルチキンの作り方

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。



STEP1

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



STEP2

ピザ釜本体の後ろにあるダイヤルを、
● (弱火) に合わせます。



STEP3

フロントハンドルを扉にひっかけ、
持ち上げて扉を外します。
(扉がはずれます。やけどにご注意ください)

STEP4

ピザ釜のフタを外し、スキレットごと、ピザ釜に入れて約4分焼きます。

STEP5

スキレットを180度回転し、フタをしてさらに2分焼
きます。焼き加減を見ながら、焼き上げてください。



やけどしないよう、
ミトンを着用してくだ
さい

STEP6

鍋敷きの上にスキレットを載せ、塩コショウをお好
みでふりかけ切り分けてお召し上がりください。



おいしく
焼く
ポイント!

少し焦げ目がつくくら
いがベストです!

完成!

温かいうちにお召し上がりください。



炭火焙煎コーヒー

ホット／アイス **400円** (税込 440円)

炭火焙煎カフェラテ

ホット／アイス **500円** (税込 550円)

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。

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。



バニラシェイク

455円 (税込 500円)

いちごシェイク

455円 (税込 500円)

ブルーベリーシェイク

455円 (税込 500円)

ブルーベリーは、農業体験パーク「まほら岩手」で採れたものを使用しています。

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。





いちごクレープ 590円 (税込 650円)

バナナチョコクレープ 590円 (税込 650円)

ブルーベリークレープ 590円 (税込 650円)

ソフトクリームトッピング +90円 (税込 100円)

生乳ソフトクリーム 455円 (税込 500円)

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。



生乳ソフトクリーム 455円 (税込 500円)

平日限定 税込み価格から100円引き

いちごサンデー 500円 (税込 550円)

ブルーベリーサンデー 500円 (税込 550円)

白いとうもろこしのクレームブリュレ 500円 (税込 550円)

白いとうもろこしのコーンポターージュ 400円 (税込 440円)



ホットスナック HOT SNACK

行者にんにくフランク **455円** (税込 500円)

ホットドッグ **455円** (税込 500円)

チーズホットドッグ **545円** (税込 600円)



こだわりドリンク SOFT DRINK

盛岡りんごジュース **400円** (税込 440円)

紫波ぶどうジュース **400円** (税込 440円)



アルコール ALCOHOL

生ビール **700円** (税込 770円)

ハイボール **600円** (税込 660円)

サワー各種 **500円** (税込 550円)

麦焼酎 **500円** (税込 550円)

ノンアルコール NON ALCOHOL

ノンアルコールビール **500円** (税込 550円)

ノンアルコールレモンサワー **400円** (税込 440円)

ノンアルコールカクテル **400円** (税込 440円)

ソフトドリンク SOFT DRINK

各種 **319円** (税込 350円)

コカ・コーラ / メロンソーダ

オレンジジュース / りんごジュース

烏龍茶