



【しらさぎ邸recommend】

ロース肉のさっぱりカツレツ

Refreshing Roast Cutlet

¥ 2,200

サクサクに揚げた旨味あふれる和豚を自家製ソースとチーズソースでお楽しみください。

セットメニュー

- | | |
|---|-------|
| ■ ライス または パン
スープ付き | ¥ 350 |
| ■ ドリンク
ドリンクメニューのコーヒー、ブレンドティー手茶よりお選びください。 | ¥ 400 |
| ■ ミニチーズケーキ
御用邸チーズケーキ、季節の御用邸チーズケーキ、
NASU WHITE、しらさぎ」よりお選びください。 | ¥ 400 |

わとん 和豚とは

生産から流通まで一貫して育成管理し、関わるすべてにこだわりぬいた日本一を目指した豚肉。豚肉本来の、「脂のまろやかさ」や「コク」がしっかりと楽しめる一方で、臭いも気にならず、脂の軽さと甘さ、ひとくち食べればわかる豊かな味わいです。



【しらさぎ邸recommend】

ロース肉のポークソテー

Sauteed Roast Pork

¥ 2,200

柔らかい肉質の和豚を照り焼きソースでソテー。クリームマスタードとチーズソースを添えて。

セットメニュー

- | | |
|---|-------|
| ■ ライス または パン
スープ付き | ¥ 350 |
| ■ ドリンク
ドリンクメニューのコーヒー、ブレンドティー手茶よりお選びください。 | ¥ 400 |
| ■ ミニチーズケーキ
御用邸チーズケーキ、季節の御用邸チーズケーキ、
NASU WHITE、しらさぎ」よりお選びください。 | ¥ 400 |

※表示価格はすべて税込です。



国産骨付鶏のコンフィ
Chicken Confit

¥ 2,500

低温の油でじっくりと加熱し、
外はカリッと中は柔らかく仕上げました。
バルサミコソースがアクセント。



ヤシオマスのフライ
Fried Yashio trout

¥ 2,700

生でも楽しめるヤシオマスをサクッと揚げ、
半生の状態でご提供します。
バジルソースにイクラを添えて。

ヤシオマス

栃木県の名産品。旨味と脂質が豊かでお刺身でも楽しめます。脂肪の融点が高いオレイン酸を多く含み、肉質が柔らかく甘みがあります。



とちぎ和牛ハンバーグ

黒毛和牛のとちぎ和牛を贅沢に使い
ふっくらジューシーに焼き上げました。
さっぱりトマトソースでどうぞ。

¥ 3,500



※写真のソースはイメージです。

しらさぎ邸ハンバーグ

季節ごとに変わるオリジナルソースとチーズソースで。
オリジナルソースはお気軽にスタッフまで。

¥ 2,700



【しらさぎ邸recommend】しらさぎ邸特製黒カレー（スープ付き） ¥ 2,500

ホロホロに煮込んだ牛肉のスパイシーカレーに、野菜もたっぷりと添えて。
グラナパダーノをかけてお召し上がりください。



しらさぎ邸ビーフシチュー

赤ワインと香味野菜でじっくり煮込んだこだわりの
デミグラスソース。
箸でも崩れる柔らかさです。

¥ 3,500



ローストビーフ

58度の低温で3時間ゆっくりと火を入れて
旨味を閉じ込めました。
和風ソースとチーズソースでお楽しみください。

¥ 3,800

セットメニュー

- | | |
|---|-------|
| ■ ライス または パン
スープ付き | ¥ 350 |
| ■ ドリンク
ドリンクメニューのコーヒー、ブレンドティー手茶よりお選びください。 | ¥ 400 |
| ■ ミニチーズケーキ
御用邸チーズケーキ、季節の御用邸チーズケーキ、
NASU WHITE、しらさぎ」よりお選びください。 | ¥ 400 |

Salad Menu



【しらさぎ邸recommend】

クレソンサラダ

清澄な鬼怒川水流で育ったクレソンに
チーズとナッツをふりかけました。
シェアサイズ4人前。

¥ 1,680



チーズガーデンシーザーサラダ

季節の野菜に、ジャガイモやベーコン、
グラナパダーノをたっぷりとかけてお召し上がりください。
シェアサイズ4人前。

¥ 1,880

Side Menu (単品)

ライス(那須産)

¥ 250

2種のパン

¥ 300

Set Menu

ライス または パン
スープ付き

¥ 350

ドリンク

ドリンクメニューのコーヒー、ブレンドティー手茶よりお選びください。

¥ 400

ミニチーズケーキ

「御用邸チーズケーキ、季節の御用邸チーズケーキ、
NASU WHITE、しらさぎ」よりお選びください。

¥ 400

※ミニチーズケーキセットはお食事をご注文の方が対象となります。

Dessert Menu



【しらさぎ邸recommend】

3種のチーズケーキ

チーズガーデン人気の3種類のチーズケーキを一皿で。

¥ 1,050



【しらさぎ邸recommend】

ドイツ風パンケーキ

オーブンで焼き上げたフワッと仕上げ。
特製ティラミスクリームと栃木県産イチゴをたっぷりと。

¥ 1,350



クレームダンジュ

ひんやりチーズのお菓子。
レモンのコンフィとともに。

¥ 980



生チーズケーキ

お店でしか食べられない作りたてのチーズケーキ。
ハチミツとベリーソースを添えて。

¥ 1,180

セットメニュー

■ ドリンク

ドリンクメニューのコーヒー、
ブレンドティー手茶よりお選びください。

¥ 400

■COFFEE

しらさぎブレンド ￥640
グアテマラベースのコクのあるブレンド

水出しアイスコーヒー ￥670
じっくり時間をかけて抽出したアイスコーヒー

那須ブレンド ￥570
ニカラグアベースの酸味のあるブレンド

カフェオレ（ホット / アイス） ￥690
栃木県産の牛乳を使用したミルク感たっぷりのカフェオレ

■BLEND TEA 手茶

御用邸 ￥690
柑橘の爽やかな香りひろがるアールグレイティー

ローズヒップハイビスカス ￥740
甘酸っぱいノンカフェインハーブティー

ライチウーロン ￥800
ライチの端しい香りと澄んだ味わいが楽しめる烏龍茶

とちおとめセイロン ￥690
栃木県産とちおとめを使用した華やかなセイロンティー

ほうじ茶マスカット ￥660
甘茶を加えた香ばしいほうじ茶

ジンジャーピーチセイロン ￥690
生姜の清涼感と桃の甘い香りひろがるセイロンティー

アールグレイスペシャル ￥690
すっきりとした味わいのアールグレイティー

那須の香り ￥690
切り株をイメージした桂皮のシナモン香るブレンドティー

■SOFT DRINK

生搾りレモンスカッシュ ￥780

お子様オレンジジュース ￥400

ノンアルコールモヒート ￥790

ノンアルコールオレンジモヒート ￥810

■BOTTLE DRINK

トラウベンモスト赤 ￥1,800

トラウベンモスト白 ￥1,800

ワインにする前のぶどうを搾ったストレートかつ無添加のジュース。
1000mlとたっぷりありますのでシェアどうぞ。

■ALCOHOL

ドライゼロ(334ml)ノンアルコールビール ￥600

ハウスワイン(赤/白・グラス) ￥1,000