



RESTAURANT HOTAKA
GRAND MENU

川場地ビールレストラン 武尊



和豚もちぶた

～和豚もちぶたがおいしい理由～

「美味しい豚肉ってなんだろう？」

「日本一おいしい豚肉をつくろう!」という合い言葉の下、仲間が集まったのが四半世紀前のこと。全国各地の有名な豚肉を食べ歩き、出した答えは「食べてやわらかく、サッパリとしていて臭みのない肉」でした。理想の味がみつかった後には、最適な豚の掛けせを求めて養豚先進国である欧米諸国へ。親豚を選定し、その後現在まで育種を続けてきました。育種とは、言い換えれば品種改良のこと。

「育種から自分たちの手で」

実は「和豚もちぶた」の両親は和豚もちぶたではありません。3品種を掛け合わせた雑種なのです。それぞれの品種のもつ良いところを組み合わせで生まれた豚が「和豚もちぶた」なのです。「和豚もちぶた」をつくり、育てているグローバルピッグファームでは、「和豚もちぶた」のおじいちゃん・おばあちゃんとなる豚(原々種豚)の育種から自分達の手で行っています。これは、日本の養豚業界では大変まれなことなのです。

「美味しい豚肉は餌選びが大事」

「和豚もちぶた」の飼料は、カロリーとアミノ酸バランスが豚にとって一番良い米国産トウモロコシと大豆ミールが主体です。でも、そこにもやはりこだわりが…。飼料の原料には、出所のわからないものを使いません。一時的な原料の値上がりなどに左右されず、いつでも厳選された品質のよいものだけを食べてさせています。また、豚の成長過程に合わせて、ビタミンやミネラルなどの栄養も良いバランスとなるように配合を変えています。



川場村で育てた特別なニジマス

武尊サーモン

～特徴～

真夏でも水温が上がらない、川場村の豊富な湧き水で育てた大型のニジマスです。
エビ、カニなどの天然色素を豊富に含んだ良質な飼料を与えて育てることにより、
赤身のニジマスづくりに成功しました。

1. 低脂肪 高タンパクでヘルシー

タンパク質の割合が高く脂肪の割合が少ないという特徴があります。
このため、カロリーや脂肪をおさえ、私たちのカラダを作るのに必要なタンパク質を
効率よく取り込むことができます。

2. DHA・EPAの割合が高い

DHA・EPAの割合が高いという特徴があります。DHA・EPAは魚油に多く含まれる
成分で、動脈硬化の予防に効果があるとされています。

3. 歯ごたえが良くて、美味しい

身のしまりが良く歯ごたえがあり、美味しい魚です。



和豚もちぶたロース肉は旨味が凝縮された一品です。

◆御飯 ◆お味噌汁 ◆サラダ
◆小鉢 ◆お新香

※御飯を五穀米に変更できます
+150円(税込)



特選ロースカツ御膳 ¥2,050(税込)



サクサクの衣と大根おろしが絡んで美味しくお召し上がりいただけます。

◆御飯 ◆お味噌汁 ◆サラダ
◆小鉢 ◆お新香

※御飯を五穀米に変更できます
+150円(税込)



おろしかつ御膳 ¥2,110(税込)



和豚もちぶたのヒレ肉は
脂身が少なくヘルシーな
一品です。

◆御飯 ◆お味噌汁 ◆サラダ
◆小鉢 ◆お新香

※御飯を五穀米に変更できます
+150円(税込)



ヒレカツ御膳 ￥2,160(税込)



当店の看板食材
「武尊サーモン・和豚もちぶた」を
中心とした献立です。
当レストランのお味を
お楽しみ頂ける一品です。

◆和豚もちぶた角煮
◆武尊サーモンお造り
川場産刺身茱萸
◆小鉢 ◆御飯
◆お味噌汁 ◆お新香
※御飯を五穀米に変更できます
+150円(税込)



川場四季御膳 ￥2,310(税込)



カラッと揚げたニンニクの風味が
食欲をそそります。

- ◆スープ ◆サラダ
- ◆パンかライスを選べます
- ※ライスは五穀米に変更できます
+150円(税込)



ステーキ「ガーリック」 ¥2,180(税込)



オニオンの風味を醤油ベースの
ソースが引き立てています。

- ◆スープ ◆サラダ
- ◆パンかライスを選べます
- ※ライスは五穀米に変更できます
+150円(税込)



ステーキ「オニオン」 ¥2,160(税込)



しめじ・エリンギ等をふんだんに
トッピングした食べ応えのある
一品です。

- ◆スープ ◆サラダ
- ◆パンかライスを選べます
- ※ライスは五穀米に変更できます
+150円(税込)



ステーキ「茸」 ¥2,240(税込)



ステーキの上にたっぷりの大根
おろしを乗せた一品です。
さっぱりとした味わいを楽しむこ
とができます。

- ◆スープ ◆サラダ
- ◆パンかライスを選べます
- ※ライスは五穀米に変更できます
+150円(税込)



ステーキ「おろし」 ¥2,180(税込)



和風出汁でじっくり煮込んだ角煮
はとても食べやすく、もち豚の旨
味がしみ込んだ大根と相性が抜
群です。

- ◆御飯 ◆お味噌汁
- ◆小鉢 ◆お新香
- ※御飯を五穀米に変更できます
+150円(税込)



和豚もちぶた角煮御膳 ¥1,940(税込)



味わいのある肩ロースを
特製生姜タレで焼き上げました。

- ◆御飯 ◆お味噌汁
- ◆小鉢 ◆お新香
- ※御飯を五穀米に変更できます
+150円(税込)



生姜焼き御膳 ¥1,760(税込)



和豚もちぶた「リブローズ」を
特製生姜タレで焼き上げました。
柔らかくて食べ応えのあるお肉
を醤油ベースの生姜タレが
引き立てています。

◆御飯 ◆お味噌汁
◆小鉢 ◆お新香
※御飯を五穀米に変更できます
+150円(税込)



厚切り生姜焼き御膳 ¥2,110(税込)

柔らかく煮込んだ角煮を
贅沢にトッピングした
絶品ラーメンです。



角煮醤油ラーメン ¥1,090(税込)



上州牛ローストビーフを
食べ応えのある厚さに
カットしました。

- ◆御飯
 - ◆お味噌汁
 - ◆サラダ
 - ◆お新香
- ※御飯を五穀米に変更できます
+150円(税込)



上州牛厚切りロースト ¥3,540(税込)



上州牛をじっくり煮込みました。

- ◆スープ ◆サラダ
 - ◆パンかライスを選べます
- ※ライスは五穀米に変更できます
+150円(税込)



上州牛やわらかシチュー ¥2,620(税込)



旬の彩野菜を使った「サラダ」と「カレー」のセットです

- ◆彩りサラダ
- ◆スープ



季節の野菜カレー ￥1,540(税込)



旨味たっぷりの和豚もちぶたと、KAWABA CHEESEの「ストロッキーノ・フレッシュチーズ」を贅沢に使った、こだわりの手づくりハンバーグです。

じっくり煮込んだ野菜カレーがその味をさらに引き立て、一口ごとに深まる美味しさをお楽しみ頂けます

- ◆サラダ



フレッシュチーズの爽やかハンバーグカレー ￥1,980(税込)



川場村の豊富な湧き水で育てた大型なニジマスです。拘りの養殖技術により、赤身のニジマスづくりに成功しました。武尊サーモンのお刺身とフライのサクサク感を同時に楽しみいただけるお膳です。

- ◆御飯 ◆お味噌汁
 - ◆小鉢 ◆お新香
- ※御飯を五穀米に変更できます
+150円(税込)



武尊サーモン御膳 ¥2,580(税込)

刺身でお召し上がりいただける、新鮮な武尊サーモンを味噌香味野菜と一緒に叩き合わせたなめろう丼です。

- ◆お味噌汁 ◆小鉢
- ◆お新香



武尊サーモンなめろう丼 ¥2,370(税込)



ふわとろの卵にきのこの風味と旨味が溶け込んだまろやかで優しい口当たりのクリームソースです

- ◆サラダ
- ◆スープ



ふわとろオムライスのきのこトマトクリームソース ¥1,560(税込)

健康に関心のあるお客様は是非お召し上がりください。



五穀米 ¥250(税込)



夕食限定品

鰹節・昆布等からとった出汁の旨味と香りで調理した、和風ビビンバです。

締めには、特性出汁でおこげの香ばしさをお楽しみいただけます。



石焼が奏でる、出汁でいただく和風ビビンバ ¥1,500(税込)



DRINK MENU

地ビール (税込)

醸造所直営ならではの味と香り
武尊山麓からの天然水と麦芽だけで造る
本物の一品。

ヴァイツェン

中グラス (400ml)	¥600
大グラス (500ml)	¥880
ピッチャー (1.5ℓ)	¥2,300

季節限定地ビール (税込)

川場エール

中グラス (400ml)	¥600
大グラス (500ml)	¥880
ピッチャー (1.5ℓ)	¥2,300

深みのある赤色。ビール好きの方に好評。
ホップとカラメル麦芽が程よく調和。

季節限定地ビール (税込)

雪ほたかピルスナー

中グラス (400ml)	¥820
大グラス (500ml)	¥1,040
ピッチャー (1.5ℓ)	¥3,000

雪ほたか米を副原料に加えたスペシャルビール。
スッキリとした口当たりと高級アロマホップの芳醇。
香り米のほのかな甘味も特徴。

ノンアルコールビール (税込)

サントリーオールフリー

小瓶 (330ml)	¥490
[夏季限定] 樽生 (330ml)	¥490

日本酒・焼酎 他 (税込)

地 酒

武尊の雪	(冷1合)	¥540
武尊の雪	(燗1合)	¥540
谷川岳超辛純米	(300ml)	¥980
谷川岳超辛純米	(720ml)	¥2,010
水芭蕉吟醸酒	(720ml)	¥2,620

素材と技が融合した群馬を代表する酒蔵の銘酒をご堪能ください。

焼 酎

二階堂(麦焼酎)	(900ml)	¥3,500
黒霧島(芋焼酎)	(900ml)	¥3,600
トライアングル	(720ml)	¥2,500
焼酎水割り		¥400
焼酎お湯割り		¥400

本格焼酎をお好みの飲み方でお楽しみください。

川場のソフトドリンク (税込) (果汁100パーセント)

川場 リンゴジュース
川場 梅ジュース
川場 しそジュース

グラス各 ¥530

ソフトドリンク (税込)

コカ・コーラ／メロンソーダ／
オレンジジュース／ジンジャーエール／
烏龍茶

グラス各 ¥430

ペルーコーヒー (税込)



アマゾンの上流域にて丁寧に育てられたこのコーヒーは、香り豊かで軽い酸味とやわらかさが特徴。さらに川場村武尊山系の天然水を使用することで、もっとも贅沢な香りと美味しさを引き出します。

川場村と縁組協定を結ぶ世田谷区との交流は大変深く、毎年多くの交流活動を行っております。その中でも区内の「東京農業大学」とは連携が盛んに行われています。

ペルーコーヒーは、大学OBが現地で栽培指導と普及に努め、大学内のベンチャー企業が取り扱いを開始し、日本へ輸出版売を行ったことがきっかけのご縁です。当店自慢のペルーコーヒーをぜひご賞味ください。

ホットコーヒー	¥500
アイスコーヒー	¥550

川場 地ビールレストラン 武尊

おつまみ

RESTAURANT HOTAKA | A LA CARTE



武尊サーモンカルパッチョ
¥1,220(税込)



五種ソーセージ盛合せ
¥890(税込)



スライスオニオン
¥520(税込)



武尊サーモン刺身
¥1,090(税込)

川場 地ビールレストラン 武尊

団体「10名様以上」

予約限定品

RESTAURANT HOTAKA



団体限定品

S

団体限定品Aをベースに満足いただける献立が出来上がりました。
当店の看板食材をご堪能いただけます。

¥3,890(税込)



※季節により、お料理の内容や器など、一部変更になる場合がございます。予めご了承ください。

団体限定品

A

当店看板食材、赤城牛・和豚もちぶた・武尊サーモン等を使用してご満足頂ける献立に仕上げました。

¥3,280(税込)



※季節により、お料理の内容や器など、一部変更になる場合がございます。予めご了承ください。



川場 地ビールレストラン 武尊

団体「10名様以上」

予約限定品

RESTAURANT HOTAKA



団体限定品

B

当店看板食材、和豚もちぶ
た・武尊サーモン等を使用し
てご満足頂ける献立に仕上
げました。

¥2,830(税込)



※季節により、お料理の内容や器など、
一部変更になる場合がございます。
予めご了承ください。