

LUNCH MENU



 **MONT-VERT**
モンヴェール農山

LUNCH



『山を育てるために豚を飼う』

これが私たちモンヴェール農山の経営理念です。
林業と稲作を営む農家で育ち、
元々山や木が好きだった社長。
山を育てるには、何十年と時間がかかりますが、
神社・仏閣にあるような大きな木が
たくさんある山にしたい
将来、若い異世代に喜んでもらいたい
と願いを込めて、

【MONT-VERT】

フランス語で「緑の山」と名付けました。

50ヘクタール(東京ドーム約10個分)のヒノキの森。
この地で豚を育て、堆肥を作り出し山へ還元。
栄養が行き渡り木がよく育ち、
間伐をすることで
山はどんどん成長します。
そしてミネラル豊富な地下水、
新鮮な空気をつくりだします。
豚は地下水をのみ、新鮮な空気の中で
健康に育ちます。

山が豚を育て、豚が山を育てる

これがモンヴェール農山独自の循環システムです。
美味しい豚肉の生産することが、
CO2の削減や、近年多発している
自然災害を防ぐことにも繋がります。

こうして生まれた山と命の恵み
『モンヴェールポーク』と『地下水』
どうぞご堪能ください。



イベントやレストランのこと
豚ちゃんのことなど
いろんな情報発信中～
ぜひのぞいてみてください。

しゃぶしゃぶセット

提供までに時間がかかる場合があります。

前菜 (ソーセージ・サラダ等)
ロース / バラ 各110g
季節の野菜盛り合わせ
特製ミートボール 3個
ご飯(大盛おかわり無料)
お漬物

2名様より承ります。

おひとり様 2200円



盛り付けイメージです。

追加メニュー

- ・ロース 110g/700円
- ・バラ 110g/700円
- ・特製ミートボール 3個/300円
- ・季節の野菜盛り合わせ 1人前/440円
※豆腐・春雨含みません。
- ・春雨 2個/100円
- ・豆腐 4切れ/100円
- ・たまご (雑炊用) 1個/50円



盛り付けイメージです。

たれ・薬味

▼下記お気軽にお声掛けください。

モンヴェール農山オリジナル

- ・ポン酢
- ・ごまだれ

- ・ネギ
- ・もみじおろし (少し辛いです)

その他、必要なものがありましたら
対応できるものでしたら対応いたします。

▼下記もお気軽にお声掛けください。

- ・紙エプロン
- ・キッチンバサミ
- ・お子様用のお皿、カトラリー等

モンヴェールポーク トマホークステーキ

※こちらは低温調理せず、
生の状態から焼き上げます。



大きさ比較するとこんな感じ
結構なボリュームです。



2人でシェアするのも
おすすめ♪

400～450gのビッグな食べ応え抜群な骨付きポークステーキ
じっくり低温で焼き上げるため30分ほどお時間をいただきます。
肉の旨み、脂身の甘みを存分に味わってください！

税込 **3,850円**

セット価格 +500円
(前菜・スープ・ドイツパンorごはん) ‘

日替わりスープ 220円 ・ ごはん 220円
ドイツパン 220円 ・ プレッツェル 300円

低温熟成ステーキ

※価格はすべて税込みです。

モンヴェールポークを芦北町の希少な温泉塩「岬の御塩」を使用して低温熟成したのち、時間をかけて低温調理を行い、しっとりと仕上げました。提供前に香ばしく焼き色を付けて提供いたします！350g～700gのかたまり肉を存分にお楽しみください♪

まずは塩で、そして特製ソース、マスタード、ワサビをお好みでつけてお召し上がりください。

〔セット内容〕

・サラダ ・スープ ・ドイツパン2個 もしくは ・ごはん

※ごはんは【少なめ・普通・大盛り】からお選びください。

※ごはんはお代わり可能◎モバイルオーダーからお代わり注文できます。

津奈木町で育てた
自家産米の新米を
提供します！

※それぞれ単品も対応できます。



モンヴェールポークロース使用

★350gロースステーキ

おひとりでじっくり味わって！
しっかりと肉のうまみを
味わって食べれます。

set 2730円



モンヴェールポークロース使用

★450gロースステーキ

がっつりかたまり肉！
自信がある方はぜひお楽しみください。

set 3000円



モンヴェールポークロース使用

★700gロースステーキ

2人でシェアするのにおすすめ♪
旨みが凝縮！

※追加セット +500円（1人前）

set 4000円

700gをシェアされる方は【追加セット 500円】のご注文が可能です！

セット内容 サラダ・スープ・ごはんorドイツパン

MAIN MENU

[セット内容]

前菜＋スープ
＋ご飯 または ドイツパン 2個

前菜、スープ、付け合わせ等は
時期によって異なります。

👑 人気No1 ブラート&ラオホ

SET 2000円 / 単品1500円

本格ドイツ製法の自家製ソーセージ。ポテトとパセリが入った円盤状のソーセージ（ザウマーゲン）を含めたグリル×ボイルの日替り4種。

ラオホブルスト

SET 1900円/単品 1400円

本格ドイツ製法の自家製ソーセージ盛り合わせ。
ボイルのみのおすすめ5種。

👉 おすすめ

ハンバーグ SET 1800円/単品 1300円

モンヴェールポーク100%。200gボリューム満点。
ふっくら柔らかく口に入れた瞬間、溶け出します。
肉汁注意。

メンチカツ SET 1400円/単品 900円

モンヴェールポーク100%のメンチカツ×2
サクサクの衣に旨みがぎゅっと包まれています。
肉汁注意。

ロースカツ SET 1800円/単品 1300円

柔らかく、脂身まで甘い。
お好みでドイツケチャップ、塩でお召し上がり下さい。

価格は全て税込価格です。

平日ランチドリンクサービス

▶ コーヒー・紅茶・ウーロン茶



ブラート&ラオホ



ラオホブルスト



ハンバーグ



メンチカツ



ロースカツ



Lボーンステーキ



ローストポーク



香草ステーキ



ドイツパン

110円

外はカリッ！クリスピー、中はふんわり。
どんな料理にも相性抜群。



プレッツェル

300円

ドイツ発祥のパン。細い部分はカリカリ、太い部分はもちもちの味の旨味のあるパン。おつまみにもオススメ。

平日ランチドリンクサービス

▶コーヒー・紅茶・ウーロン茶

Lボーンステーキ

SET 2700円/単品 2200円

骨に近い程、お肉の旨みがギュッと。
ボリューム抜群の300gの骨つきロース肉。
特製の食べるソースとご一緒にお召し上がりください。
焼き上がりまで30分程お時間をいただきます。
※こちらは低温調理せず、生の状態から焼き上げます。

ローストポーク

SET 2000円/単品 1500円

2週間塩漬けし、低温熟成させ、
じっくり焼き上げているためしっとりした食感です。
ドイツのスパイスが程よいアクセントに。

香草ステーキ

SET 1700円/単品 1200円

数種類のハーブのスパイスが効いた、ドイツ定番の
グリルステーキ。本日の腸詰め1本付。

白ご飯

220円

熊本県産米を使用。大盛り無料です。

日替りスープ

220円

価格は全て税込価格です。

※ドイツパン・プレッツェルは
テイクアウトできます◎



モンヴェール農山は、社長が当時高校生の
頃に、豚を10頭を飼い始めたことから始ま
りました。津奈木町からこの地に移り、現
在は約4000頭の豚、そして50ヘクタールの
山を育てています。

大人気!!

モンヴェール農山のオリジナルバーガー
食べ応え抜群! リピーター様多数★

バンズも自家製にこだわり、バンズだけで食べてもおいしいと評判!



◆モンヴェールバーガー

- ・粗挽きモンヴェールポークのパティ
- ・自家製のベーコン・自家製のバンズ
- ・チェダーチーズ・タマネギ
- ・トマト・パイナップル・レタス

※カスタマイズ可能です◎

- パイナップル抜き ■トマト抜き
- チーズ抜き ■ピクルス抜き
- タマネギ抜き ■レタス抜き

※価格は変わりません。

単品 **980円** ポテト付き **1,280円**

■テイクアウト

単品 **970円** ポテト付き **1,270円**



肉汁でやけど注意!

NEW メンチカツバーガー

- ・モンヴェールポークのメンチカツ
- ・自家製のバンズ・社長手造りのたれ
- ・トマト・キャベツの千切り

※カスタマイズ可能です◎

- トマト抜き ■キャベツ抜き

※価格は変わりません。

単品 **780円** ポテト付き **1,080円**

■テイクアウト

単品 **770円** ポテト付き **1,070円**

※アレルギー 卵・乳・小麦・ごま・大豆

※ドリンクは別途ご注文ください。

★平日はランチドリンク付き【コーヒー、紅茶、ウーロン茶】からお選びください。

税込み価格です。

CURRY&PIZZA

スパイスカレー(サラダ付) 700円

ベースは豚肉を使用せず、野菜のみを使用したシンプルなスパイスカレー。お好みでトッピングをお選びください。トッピングなしも可。

上記の値段にトッピングはプラス料金となります。

トッピング

- ・メンチカツ 1個 400円
- ・ハンバーグ 1000円
- ・カットステーキ 800円
- ・ロースカツ 1000円
- ・ソーセージ(2本) 550円

ピザ 900円

自家製のソーセージと数種類のチーズをふんだんに使用したトマトベースのピザ。

直径約25cm(約2人前)

KIDS MENU

A:お子さまカレープレート 500円

豚ひき肉をたっぷり使用した甘口カレー。

人参、玉ねぎもたっぷり使っています。

※はちみつを使用しています。

カレーライス/フライドポテト/ミニデザート/
ドリンク付き

B:ミニパンケーキプレート 350円

パンケーキ/ドイツウインナー(シンプルな絹挽)/
フライドポテト/ドリンク付き

セットドリンク

ウーロン茶 /100%オレンジジュース /
100%アップルジュース /カルピス

価格は全て税込価格です。



当店の豚肉は全て、レストランと同じ敷地内で育てている『モンヴェールポーク』です。品種はバブコック種。何種類もかけ合わせたハイブリット豚。赤身から脂身まで美味しくいただけます。餌や地下水、環境にもこだわったモンヴェールポークは臭みがなく、甘みあふれる豚肉です。ハムやソーセージ、メンチカツなどの加工品は【FACTORY LARGE】にて、新鮮なうちに加工しています。



スパイスカレー



ピザ



お子さまカレープレート



ミニパンケーキプレート

SIDE MENU

コブクロポン酢

450円

コブクロ=子袋。メスにしかない子宮部分のため希少部位です。コリコリでしっかりとした歯応えが癖になります。

ミミガーポン酢

400円

軟骨のコリコリ食感。コラーゲンがたっぷり入っています。

ホホアヒージョ

1200円

ドイツパン追加

110円

希少部位の頬肉。ワインにぴったりな一品。ドイツパン1個付。

ネギ味噌ホルモン鉄板

800円

ホルモン×社長特製甘辛味噌。丁寧に下処理したMIXホルモンを使用しています。合わせるのはビール？それとも白ごはん？

カレーブルスト

700円

ベルリン発祥のドイツの名物料理。香ばしく焼いたソーセージにケチャップとカレー粉をたっぷりかけたシンプルかつ、ジャンクな料理。

小さく切って、ケチャップとカレー粉をたっぷりつけてお召し上がりください。



ホルモンは流通過程で、様々な養豚場のものと一緒にされることがほとんどです。そのため、国産や熊本県産などの表記になります。当店のホルモンはモンヴェールポーク。生産者がわかる内蔵やホルモンは希少です。新鮮なうちに丁寧に下処理したものを使用しています。

DESSERT



濃厚ソフトクリーム

レギュラー 360円

ミニ 260円

価格は全て税込価格です。



コブクロポン酢



ミミガーポン酢



ホホアヒージョ



ネギ味噌ホルモン鉄板



カレーブルスト



フライドポテト

ピクルス盛



コールスローサラダ▶

◀ソーセージサラダ



冷しゃぶサラダ▶

◀シーザーサラダ



スライスソーセージ盛



日替りおつまみ盛

SIDE MENU

フライドポテト

500円

皮付きポテト。

ピクルス盛

300円

ドイツから輸入したミックスピクルス。
コーニッション(小キュウリ)、カリフラワー、赤ピーマン、シルバーオニオン、ニンジン、ベビーコーンなど彩り豊かな野菜。

コールスローサラダ

400円

ドイツ風の酸味のあるさっぱりコールスロー。
ドイツの香辛料がクセになる

ソーセージサラダ

450円

スライスソーセージと玉ねぎのサラダ。
ビネガーとオイルのドレッシングでさっぱり。
ドイツでは各家庭で色んなレシピがあるそうです。

シーザーサラダ

450円

自家製ベーコンを使用したシーザーサラダ。

冷しゃぶサラダ

450円

下記からドレッシングをお選びください。
イタリアンドレッシング・シーザードレッシング・
キャロットドレッシング

スライスソーセージ盛

800円

まるで見た目はハム。ですがケーシング(皮)に充填して加熱したアウフシュニットと言うソーセージ。おまかせ5種盛り。

日替りおつまみ盛

800円

最強のおつまみ。自家製スモークを含めたおつまみ盛り合わせ。日替り4種。

価格は全て税込価格です。



ハム、ソーセージ等の加工品にはドイツの高級スパイス【Hela社】のスパイスを取り寄せ。塩は全て、隣の芦北町の温泉塩【岬の御塩】を使用しています。御立岬で沸いた天然水を100%使用し、不純物を濾過し取り出したミネラルたっぷりのお塩は、豚肉の旨味を引き出します。

DESERT



バイクドチーズケーキ

ソフトクリーム添え

450円

濃厚ソフトクリーム(日替わりトッピングあり)と一緒に食べるバイクドチーズケーキはいかがですか？



コーヒーゼリー

ソフトクリームトッピング

300円

+150円



季節の日替わりパフェ

580円

モンヴェール農山オリジナルの日替わりパフェ
例) サツマイモのパフェ・チョコパフェ・ベリーパフェなど
季節やその日のおすすめパフェを提供します。
詳しくはスタッフにお尋ねください。



濃厚ソフトクリーム

レギュラー 360円

ミニ 260円

ソフトクリームテイクアウトできます◎
レギュラー350円 / ミニ250円

DRINK

コーヒーソフトフロート

コーヒージュレが入ってます!!

480円

アイスコーヒーと濃厚ソフトクリーム・コーヒージュレが入った
飲みごたえのあるデザートドリンク
※テイクアウトもできます◎ / 470円

デザートセットドリンク

200円

コーヒー (アイス/ホット)
和紅茶 (ホット) / 緑茶 (ホット)
100%ジュース (オレンジ/アップル)
コーラ / ジンジャーエール
※通常300円

価格は全て税込価格です。