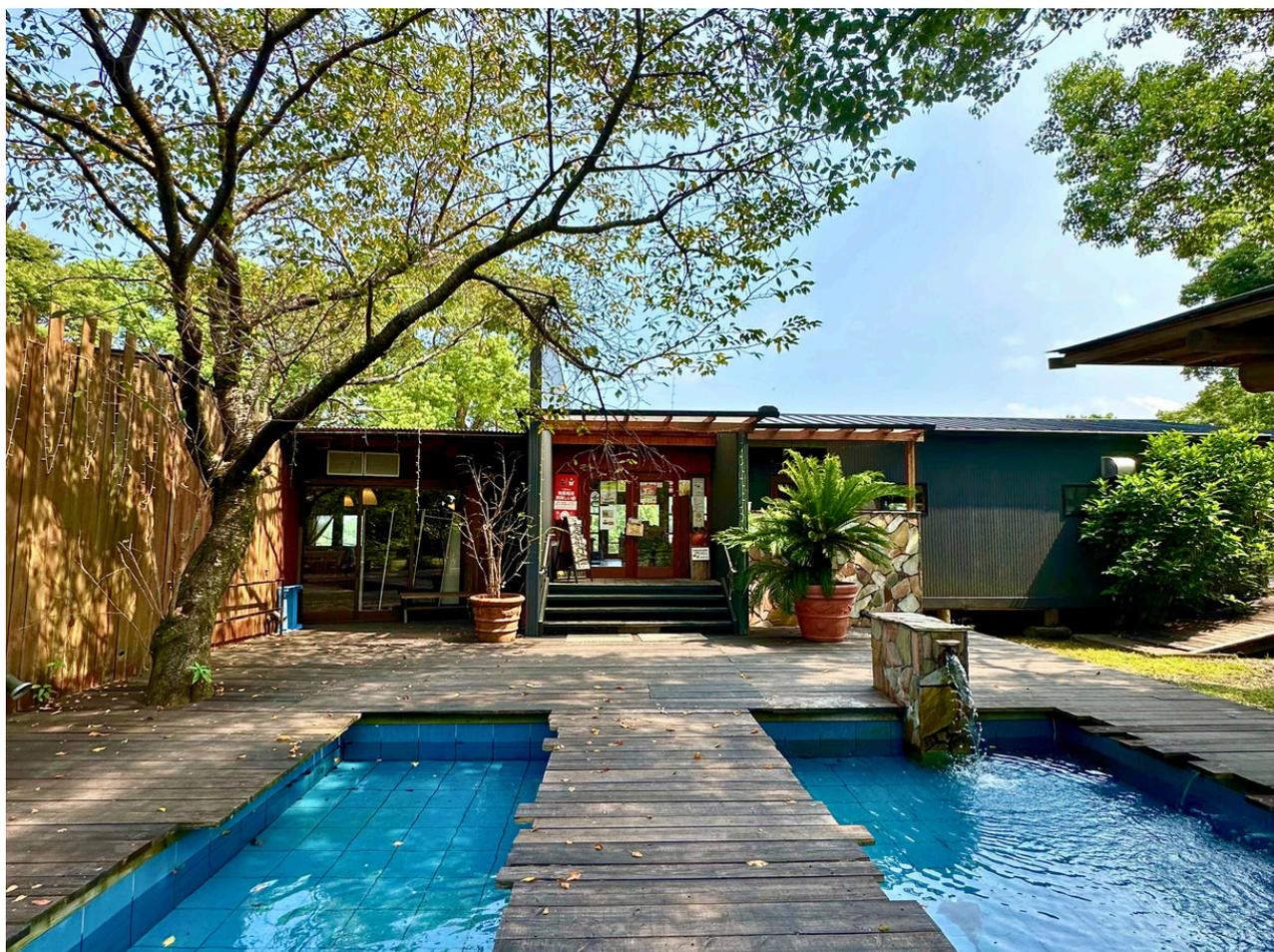


特別 MENU



モンヴェール農山のFreeWi-Fiはパスワード不要。
VPN（通信暗号化）で安全なWi-Fiです。

公式LINEのお友達限定クーポン配信中！



※QRコードを読み込むとLINEが開き
モンヴェール農山公式LINEとお友達になりクーポンを利用できます！

今月はなんと2つのクーポンを
ご用意しました！

【注意事項】

- ①1クーポンにつき1名様のみ利用可◎
- ②この2つのクーポンを併用することは
できません。
- ③別日に使用することは可能です!!
例)・BBQ食べ放題で使用
・別日にレストランorBBQで使用
▶これはOKです◎
2回来店いただいても使えます！



モンヴェール農山のFreeWi-Fiはパスワード不要。
VPN（通信暗号化）で安全なWi-Fiです。



Instagramも更新中！
#モンヴェール農山 📍モンヴェール農山
タグ付けして投稿してね♪

@mv.nouyama

＼食べ放題も開催中／

熊本県水俣市・モンヴェール農山

特別企画

8/9(土)～8/17(日)
※8/12(火)休み

詳しくはこちら▶



自社生産ブランド豚「モンヴェールポーク」
自家製のソーセージもぜ～んぶ!!

夏のBBQ食べ放題

限定メニューのシステム

- ①メインメニューを選ぶ
- ②前菜・スープはバイキング形式です。
サラダなどお好みのものをお取りください。
- ③各テーブルにメインメニューをご提供します。
- ④ドリンク・デザートは別途ご注文ください。

【お願い】

- ・スマートフォンでのモバイルオーダーへのご協力をお願いいたします。
- ・お冷などセルフサービスをお願いいたします。
- ・期間中のお席はご注文完了後70分制となっております。
ご協力をお願いいたします。
- ・1～3名様には相席をお願いする場合があります。

上記、予めご了承ください。ご不明点はスタッフへお声掛けください。



モバイルオーダー 使い方のご案内

スタッフお呼びの際は
「店員呼出」
お会計ご希望の際は
「会計確認」
からお願いいたします。

はじめに…
召し上がるメニューにより
どちらかの【～開始】をカートに
入れてご注文ください！
ご注文後、
メニューの一覧が表示されます！

Menu

★マークがついているメニューは下記をご選択ください。

※価格はすべて税込みです。

・ドイツパン2個・ごはん(少なめ)・ごはん(普通)・ごはん(大盛り)

※ごはんはお代わりできます。モバイルオーダーからお代わりも注文できます。



★ ブラート&ラオホ

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。

2500円



★ ローストポーク

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。

2500円



★ ロースカツ

生パン粉をつけてからっと揚げた厚切りロース柔らかく、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。

2300円



★ハンバーグ

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。

2300円

★メンチカツ

モンヴェールポーク100%のメンチカツ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。

1900円



モンヴェールバーガー ポテト付 **1780円**

バンズまで自家製にこだわり、自家製ベーコン、モンヴェールポークのパテを味わえます。(トマト・玉ねぎ・パイナップル・レタス)

※テイクアウト

単品970円 / ポテト付1270円

メンチカツバーガー ポテト付き **1580円**

バンズまで自家製にこだわり、自家製のメンチカツ、社長手造りのたれが隠し味!肉汁でやけど注意!

(トマト・キャベツ・たれ)

※テイクアウト

単品770円 / ポテト付1070円

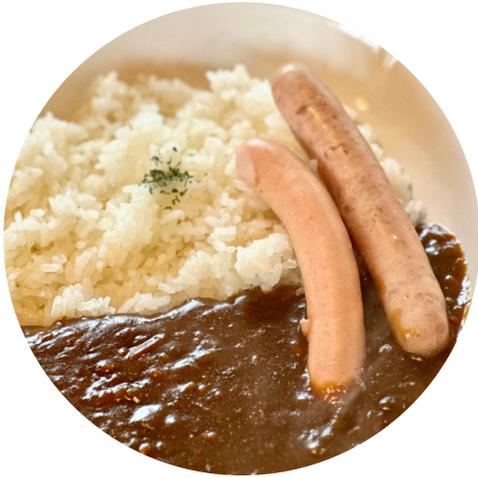


モンヴェール農山は豚肉専門店です。当店で使用している豚肉はすべて敷地内で飼育しているモンヴェールポークです。ソーセージやメンチカツなどの加工品は、敷地内の加工場で加工・製造している自家製の商品です。売店で販売している商品も自家製の加工品です。提供していますお冷(水)も敷地内の地下150mから汲み上げている地下水で、同じ水を豚ちゃんたちも飲んで育っています。

また、モンヴェール農山では熊本県産米を使用しています。

Menu

豚肉は敷地内で育てたモンヴェールポーク・ソーセージやメンチカツも敷地内の加工場で加工・製造する自家製の商品です。
モンヴェール農山では熊本県産米を使用しています。



スパイスカレー 腸詰めトッピング

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。自家製のおすすめ腸詰めを2本トッピングしてご提供します。
ごはん大盛りできます◎

1750円



スパイスカレー メンチカツトッピング

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。自家製のメンチカツを食べやすいよう1/2にカットしてご提供します。ごはん大盛りできます◎

1600円



日替わりピザ

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
小さいお子様でも食べられます♪

1400円



プレッツェル

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です。

300円

※ドイツパン・プレッツェルはテイクアウトできます。同価格です。

ドイツパン

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。

110円



お子様カレー

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。
ポテト・ゼリー・ミニドリンク付

▼お子様カレーのミニドリンクはこちら
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

800円



濃厚ソフトクリーム

みんな大好きソフトクリーム。
テイクアウトもできます!
⇒レギュラー 350円/ミニ 250円

レギュラー360円
ミニ 260円



バイクドチーズケーキ ソフトクリーム添え

当店で焼き上げたチーズケーキです。
濃厚ソフトクリーム(日替わりトッピング有)
と一緒に食べるバイクドチーズケーキは
いかがですか?

450円

※価格はすべて税込みです。



『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・仏閣のように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。