





MONT-VERT 期間限定!お歳暮ギフト早割キャンペーン実施中 モンヴェール農山

熊本県水俣市の養豚農家がつくる こだわりの逸品を大切な方へお届けしませんか。

全国送料無料!!(北海道・沖縄への配送のみ1000円ご負担いただきます)

# 2025お歳暮ギフト受付開始

※店頭受付だと早割商品以外も10%OFF!! 店頭にて承りますので スタッフにお声掛けください! 対象商品 商品番号 S-5 冷蔵「加熱後包装食品」 ハム・ソーセージ10品入り ラルジュ贅沢セット ※写真はイダージです。

通常価格10,000円 早割10%OFF

税込 送料込 **9,000**円

▼詳しくはこちら!!



- ■ゲルダーレンダー(粗挽き)160g
- ■ドイツウインナー(絹挽き)100g
- ベーコンスライス100g×2
- ロースハムスライス100g×2
- ミストラ・デ・トマト(厚切りスライス)100g×2
- ■チョリソー(ピリ辛粗挽き)150g
- ハーブウインナー(粗挽き)150g
- ■香草ステーキ240g(2枚)※要加熱
- ■ヒレハムブロック200g
- ■ポークジャーキー70g

ネットショップでは毎週お得なSALE開催中!!

# 限定メニューのシステム

- ①QRコードを読み込み、人数を入力する
- ②【レストラン開始】をカートに入れ、注文する
- ③好きなメニューを選択して、**注文する**
- ※追加注文も同様にメニュー選択してご注文ください。
- ④お会計の際は【会計確認】のボタン押してレジへ お願いします。

#### 【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。
- ・難しい場合等、スタッフへお声掛けください。
- その他、ご不明点はスタッフへお気軽にお声掛けください。



※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!250g~がっつり1kgのかたまり肉を存分にお楽しみください♪ 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。

★マークがついているメニューは下記がセットになっております。
・野菜サラダ ・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も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!



※ディナータイムのセットメニューは+220円となります。
予めご了承ください。

モンヴェールポークロース使用

## ★250gロースステーキ

最小サイズ!一般的な1人前の分量 ペろりとたべれちゃう!

1500円



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。

2030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。

2300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。モンヴェール農山では津奈木町で生産した自家産米を使用しています。

※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!250g~がっつり1kgのかたまり肉を存分にお楽しみください♪ 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。

★マークがついているメニューは下記がセットになっております。
・**野菜サラダ ・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も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!



※ディナータイムのセットメニューは+220円となります。
予めご了承ください。

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)** 

3100円



モンヴェールポークロース使用

## ★1kgロースステーキ

3~4人でのシェアにおすすめ! かたまり肉を切り分けてお楽しみください。 もちろんおひとり様でのチャレンジも大歓迎♥ **※追加セット** +500円(1人前)

4100円

### 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

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。モンヴェール農山では津奈木町で生産した自家産米を使用しています。

※価格はすべて税込みです。

★マークがついているメニューは下記がセットになっております。
・**野菜サラダ ・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も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!









※ディナータイムのセットメニューは+220円となります。 予めご了承ください。

#### ★ローストポーク

モンヴェールポークロース/肩ロース使用

170g。低温調理塩漬けし、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。

1800円

#### ★Lボーンステーキ

モンヴェールポーク骨付きロース使用

ボリューム抜群の300gの骨つきロース肉。 骨の近くが一番旨みが濃くてうまい! 低温でじっくりと焼き上げるため30~40分ほど お時間をいただきます。

2500円

#### ★トマホークステーキ

モンヴェールポーク骨付きロース使用 2~3人でのシェアにもおすすめ! **400~500g**のビッグな食べ応え抜群な骨付き ステーキ。低温でじっくりと焼き上げるため 30~40分ほどお時間をいただきます。 追加セット+500円(1人前)

3850円

# 日替わりピザ 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 小さいお子様でも食べられます。



# 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。



# 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

※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。







# ■おつまみ・前菜

## スライスソーセージ盛

まるで見た目はハム。ですがケーシング(皮)に 包まれて加熱したソーセージです。アウフシュ ニットと言います。おまかせ5種。

700円

## 日替りおつまみ盛

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。

700円

#### ■キッズメニュー 500円 お子様カレープレート

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

#### 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

【お子様プレートに付くドリンク】

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



# ■デザート■

濃厚ソフトクリーム

レギュラー 360円 ミニ 260円

テイクアウトも可能です◎

価格は全て税込価格です。



#### 『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。

