



「みんなの畑 レストラン収穫祭」は
その名の通り地産地消にこだわり、
地元の生産者産から
直接仕入れた食材を使用しています。
北毛地域標高500mの高原野菜を
つけたサラダビュッフェや
栄養満点の地産のお肉やお魚を
ふんだんに使い、おもてなしいたします。
シェフが心を込めてつくる体にやさしく、
美味しい料理をお楽しみください。

営業時間／ランチ 11:30～14:30 (L.O 14:00)
ディナー 17:30～20:30 (L.O 20:00)
定休日／毎週 木曜日

SONATARUE



Harvest Festival

Carne

～ お肉料理 ～

※付け合わせのお野菜やソースは季節により異なります。



群馬県産黒豚のグリル ¥1,600 (ライスorパン+¥100)

沼田産のブランド黒豚が食べられる県内で3軒目のお店です。



上州麦豚フィレ肉のサルティンボッカ ¥1,600 (ライスorパン+¥100)

群馬ブランド豚の1つ麦豚のフィレ肉を生ハムと香草のセージで包みました。
白ワインソースでお召し上がりください。

※上記の価格は税込みです。



Harvest Festival



上州牛と下仁田ポークの ハンバーグ(プレーン)

¥1,250 (ライスorパン+¥100)

群馬ブランド牛と群馬ブランド豚の
織りなすハーモニーをお楽しみくだ
さい。



特製和風おろしぼん酢

¥1,350 (ライスorパン+¥100)

特製デミグラスソース

¥1,350 (ライスorパン+¥100)

赤城どり胸肉のグリル

¥1,000 (ライスorパン+¥100)

群馬ブランド鶏の胸肉の直火焼きを
一度お試しください。



赤城どりモモ肉の カチャトラ

¥1,200 (ライスorパン+¥100)

群馬ブランド鶏のモモ肉を自家製
トマトソースでじっくり煮込みま
した。



※上記の価格は税込みです。



Harvest Festival

Pesce

～ お魚料理 ～

※付け合わせのお野菜やソースは季節により異なります。



川場村産 武尊サーモンのパエリア風ドリヤ ¥1,200

新感覚！ふっくらジューシーなサーモンを自家製ホワイトソースと
サフランライスでドリヤにしました。



川場村産 武尊サーモンのグリル ¥1,350 (ライスorパン+¥100)

肉厚でジューシーな地元サーモンを直火焼きにしています。

※上記の価格は税込みです。



Harvest Festival



**川場村産
岩魚のグリル**

¥1,300 (ライスorパン+¥100)

新鮮な岩魚を直火焼きにしているため
素材の良さが一層感じられます。

**川場村産
岩魚のアクアパッツァ**

¥1,450 (ライスorパン+¥100)

川場村の清水で育った新鮮な岩魚で
作ったヘルシーな1品。



**川場村産
岩魚のセモリナ粉揚げ**

¥1,450 (ライスorパン+¥100)

新鮮な岩魚を丸ごと召し上がれるよう
カリカリに揚げました。とれたてハー
ブのソースでお召し上がりください。



※上記の価格は税込みです。



Harvest Festival

In Sarata tavolo buffet



サラダ：テーブルビュッフェ
¥550

地元の旬な野菜をふんだんに使用したサラダビュッフェです。
1名様からご利用頂けます。
(シェアはご遠慮させていただきます)



収穫祭サラダ
ハーフ ¥400 / フル ¥750



生ハムサラダ
ハーフ ¥450 / フル ¥850

Antipasto

前菜



県産トマトとフレッシュモッツアレラの
カプレーゼ ¥800

青さのりのゼッポリーニ ¥500

地場野菜の自家製ピクルス ¥600

※上記の価格は税込みです。



Harvest Festival

Primo

パスタ

当店のパスタは淡路製麺所から直送されたプレミアム生パスタを使用しています。
生パスタ特有のもちもち食感をお楽しみください。



野菜の旨みたっぷり
アラビアータ
生リガトーニ ¥950

県産黒豚のラグー
軽いトマトクリーム
生リガトーニ ¥1,200



上州牛のボロネーゼと
モッツァレラ
生フェットチーニ ¥1,200

県産トマトのポモドーロ 生スパゲッティ ¥950

地元野菜のアーリオオーリオ 生ハム添え 生スパゲッティ ¥1,100

※上記の価格は税込みです。



Harvest Festival

Paella

パエリア

魚介のパエリア（2名様分）

¥2,900

※予めお時間を頂く場合がございます。



Pizza

ピザ



マルゲリータ ¥900



4種のチーズのピザ ¥1,000



県産ルッコラと生ハムのピザ ¥1,200



自社農園うちたまのビスマルク ¥1,200

※上記の価格は税込みです。



Harvest Festival

Dolce

デザート



内山さんのパンナコッタ



ティラミス



巴斯克芝士ケーキ



白い濃厚プリン

内山さんのパンナコッタ ¥400

ティラミス ¥400

巴斯クチーズケーキ ¥400

白い濃厚プリン ¥400

トルタカプレーゼ ¥400

シェフお任せ
3種のデザート ¥750

お子様プレート ¥600

サラダ・スープ・ポテト・ハンバーグ・ミートソースパスタ
りんごジュース・バニラアイス



※お子様プレートは小学生までになります。
※アレルギーのある方はスタッフにお申し出ください。
※お子様1人につき1つまでお願い致します。
※スープ・サラダのおかわりは付きません。

※上記の価格は税込みです。



Harvest Festival

Bevanda alcolica

ソフトドリンク



自家栽培100%りんごジュース	¥ 300
コーヒー (ICE・HOT)	¥300
エスプレッソ	¥300
紅茶 (ICE・HOT)	¥300
ローズヒップティー (HOT)	¥300
カモミールティー (HOT)	¥300
ウーロン茶 (ICE)	¥300
100%人参とりんごジュース	¥500
ブラッドオレンジジュース	¥500
ブルーベリージュース	¥500
ジンジャーエール	¥300
ペリエ (炭酸水)	¥450

Non alcolica

ノンアルコール

ノンアルコールビール (アサヒドライゼロ)	¥450
ノンアルコールワイン (赤・白)	¥500

Alcolica

アルコール



自家栽培りんごのシードル	375ml	¥1100
生ビール (アサヒ)		¥600
ハイボール		¥500
グラスワイン (赤・白)		¥600

★本日のおすすめグラスワイン、ボトルワインはワインリストよりお選びください。

※上記の価格は税込みです。



Harvest Festival

収穫祭ランチセット

スープ+サラダビュッフェ（トッピング自由）+温・冷野菜

野菜・温野菜・スープはおかわり自由です。
お気軽にスタッフにお声がけください。

- ・本日のランチ 生パスタ ¥1,200
- ・本日のランチ ピザ ¥1,200

（日替わりのため卓上メニューからお選びください。）



収穫祭特製ハンバーグ
（ライス or パン）

¥1,300



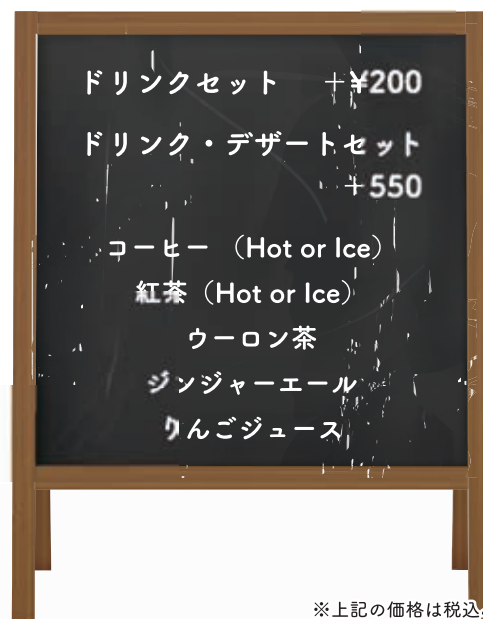
川場村産 武尊サーモンのグリル
（ライス or パン）

¥1,600



群馬県産 黒豚のグリル
（ライス or パン）

¥1,600



※上記の価格は税込みです。



Harvest Festival

※上記の価格は税込みです。