



「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



English Menu



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。

ライス大盛り／粉チーズ追加／自家製フォカッチャ 各 ¥100



群馬県産麦豚のグリル ¥1,800 (ライスorパン)

群馬県産麦豚の肩ロースをしっかりとジューシーに焼き上げた1品。



上州麦豚フィレ肉のサルティンボッカ ¥1,800 (ライスorパン)

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)

¥1,350 (ライスorパン)

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

¥1,450 (ライスorパン)

特製デミグラスソース

¥1,450 (ライスorパン)

赤城どりもも肉のグリル

¥1,280 (ライスorパン)

群馬ブランド鶏のジューシーな
もも肉の直火焼きを一度お試し
ください。

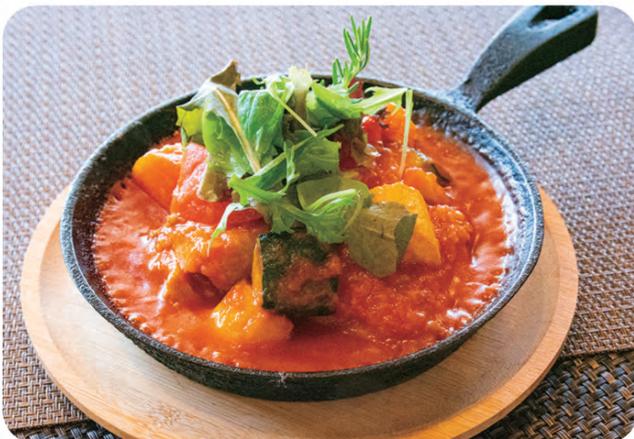


赤城どりもも肉の

カチャトラ

¥1,450 (ライスorパン)

群馬ブランド鶏のもも肉を自家製
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。

ライス大盛り／粉チーズ追加／自家製フォカッチャ 各 ¥100



川場村産

武尊サーモンのパエリア風ドリア ¥1,400／ミニサイズ ¥750

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アにしました。



川場村産 武尊サーモンのグリル ¥1,450 (ライスorパン)

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
川魚のグリル**
¥1,400 (ライスorパン)

新鮮な川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
川魚のズッパディペッシェ**
¥1,550 (ライスorパン)

川場村の清水で育った新鮮な川魚と
魚介の旨味が凝縮された1品。



**川場村産
川魚のセモリナ粉揚げ**
¥1,600 (ライスorパン)

新鮮な川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

～ サラダ ～



収穫祭サラダ
ハーフ ¥500 / フル ¥850



生ハムサラダ
ハーフ ¥600 / フル ¥1,000



サラミとトマト
モッツァレラチーズのサラダ
ハーフ ¥700 / フル ¥1,100



木の子とベーコンの
バルサミコ温サラダ
ハーフ ¥700 / フル ¥1,100

※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。

パスタ大盛り／粉チーズ追加／自家製フォカッチャ 各 ¥100



シンプルな旨み
アラビアータ
生リガトーニ

¥950

県産麦豚ラグー
軽いトマトクリーム
生リガトーニ

¥1,280



上州牛のボロネーゼと
モッツァレラ
生フェットチーニ

¥1,350

トマトとモッツァレラのカプレーゼ

¥1,300

自家製サルシッチャとブロッコリー

¥1,250

※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 (3~4名様分)

¥3,400

※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 ¥1,100



4種のチーズのピザ ¥1,150



県産ルッコラと生ハムのピザ ¥1,400



バンビーノ ¥1,300

※上記の価格は税込みです。



Harvest Festival

Dolce

デザート



ミルクレープ



ティラミス



巴斯克チーズケーキ



白い濃厚プリン

ミルクレープ ¥500

ガトーショコラ ¥500

ティラミス ¥500

巴斯克チーズケーキ ¥500

白い濃厚プリン ¥500

シェフお任せ
3種のデザート ¥950

お子様プレート ¥700

サラダ・スープ・ポテト・ゆで卵・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

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	¥600
ブラッドオレンジジュース	¥550
ブルーベリージュース	¥600
ジンジャーエール	¥300
ペリエ (炭酸水)	¥500

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)	¥500
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)		¥500

★本日のオススメグラスワイン、ボトルワインはスタッフまでお尋ねください。

※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 ¥1,400
- ・本日のランチ ピザ ¥1,400

（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）

¥1,600



川場村産 武尊サーモンのグリル
（ライス or パン）

¥1,700



群馬県産 黒豚のグリル
（ライス or パン）

¥1,800



※上記の価格は税込みです。