# 果物狩り料金表 団体向け





12月下旬~ い**ちご** 

・30分食べ放題

大人 2000円(中学生以上) 小人 1700円(小学生) 幼児 1000円(3~未就学児)

無料

※いちご狩り春休み以降は一割引きになります



ブルーベリー

30分食べ放題小パック持ち帰り付き

大人 1200円(中学生以上) 小人 1000円(3~小学生) 3歳未満無料



8月上旬~ デラウェア

•30分食べ放題

大人 1400円(中学生以上) 小人 900円(3~小学生) 3歳未満無料

•基本コース(試食+2房お土産) 全年齢 700円

3歳未満

8月下旬~ 大粒ぶどう

大人 2200円(中学生以上) 小人 1650円(3~小学生) 3歳未満無料

・30分食べ放題

•基本コース(試食+1房お土産) 全年齢 1100円



9月下旬~

全年齢 700円

基本コース(試食+2個お土産)

※表示価格は全て税込みです。

※基本コースは試食でその日に収穫可能な品種を2粒もしくは1/8カット程度ずつ召し上がっていただき、お好みの品種を選んでお土産にしていただきます。量り売りは別途お客様で収穫していただき、お会計頂きます。

# お食事料金表 団体向け



※表示価格は全て税込みです。

## 1000円コース

### ・カレーライス



〇カレー:米、パセリ、ソテーオニオン、カレールー、牛肉、砂糖、人参ピューレ、ぶどう糖果糖液糖、動物油脂、チャツネ、ウスターソース、マーガリン、チキンエキス、おろしにんにく、ビーフエキス、カレー粉、酵母エキス、トマトピューレ、おろし生姜、加工油脂、コショウ末、たまねぎエキス、香辛料、オニオンパウダー、ポークエキス、クミンパウダー、シナモンパウダー、蛋白加水分解物、コリアンダーパウダー、/増粘剤(加工デンプン)、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸味料、香料、香辛料抽出物、甘味料(カンゾウ)、アナトー色素、(一部に小麦・乳成分・牛肉・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・りんご・ゼラチンを含む)

〇福神漬け:だいこん、なす、きゅうり、しそ、ごま、砂糖、しょうゆ(小麦・大豆を含む)、食塩、香辛料/調味料(アミノ酸等)、酸味料、保存料(ソルビン酸 K)、甘味料(ステビア)、増粘多糖類、香料、着色料(黄4、赤102、赤106、黄5)

## 1500円コース

### ・カツカレー

## 鉄板焼きハンバーグランチ



〇カレー:米、パセリ、ソテーオニオン、カレールー、牛肉、砂糖、人参ピューレ、ぶどう糖果糖液糖、動物油脂、チャツネ、ウスターソース、マーガリン、チキンエキス、おろしにんにく、ビーフエキス、カレー粉、酵母エキス、トマトピューレ、おろし生姜、加工油脂、コショウ末、たまねぎエキス、香辛料、オニオンパウダー、ポークエキス、クミンパウダー、シナモンパウダー、蛋白加水分解物、コリアンダーパウダー、/増粘剤(加工デンプン)、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸味料、香料、香辛料抽出物、甘味料(カンゾウ)、アナトー色素、(一部に小麦・乳成分・牛肉・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・りんご・ゼラチンを含む)

〇福神漬け:だいこん、なす、きゅうり、しそ、ごま、砂糖、しょうゆ(小麦・大豆を含む)、食塩、香辛料/調味料(アミノ酸等)、酸味料、保存料(ソルビン酸K)、甘味料(ステビア)、増粘多糖類、香料、着色料(黄4、赤102、赤106、黄5)

〇とんかつ:豚肉(アメリカ)、パン粉、澱粉、コーン粉末、小麦粉、食塩、植物性たん白、砂糖、コショウ末、でん粉加工品、オニオンパウダー/加工デンプン、増粘剤(増粘多糖類、加工デンプン)、膨張剤、調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦、乳成分・大豆・豚肉を含む)



#### ハンバーグ・ライス・カットポテト・ウインナー・選べるミニジェラート付

〇ハンバーグ:牛肉、豚肉、つなぎ(液卵、パン粉)、玉ねぎ、トマトケチャップ、還元水飴、食塩、牛脂、香辛料、水あめ/調味料(アミノ酸等)、酵素、(一部に小麦・卵・牛肉・大豆・豚肉を含みます)

○ソーセージ:(豚肉、牛肉)、豚脂肪、馬鈴薯澱粉、糖類(水飴・砂糖・ぶどう糖)、食塩、還元水飴、昆布エキス、ポークエキス、香辛料、メースパウダー、卵粉末、おろしにんにく、コショウ末、コリアンダーパウダー、ジンジャーパウダー、ナツメグパウダー/調味料(アミノ酸等)、リン酸塩(Na)、トレハロース、発色剤(亜硝酸Na)、(一部に卵・牛肉・豚肉を含む)

○焼肉のタレ:醤油(国内製造)、ぶどう糖果糖液糖、おろしにんにく、水飴、植物油、砂糖、いりごま、醸造酢、濃縮りんご果汁、豆板醤、コショウ、レッドベルペッパー、でん粉加工品/カラメル色素、増粘剤(加工デンプン、キサンタン)、調味料(アミノ酸等)、香辛料抽出物、ベニコウジ色素、香料、(一部に小麦・ごま・大豆・りんごを含む)

○味付き塩コショウ:顆粒塩、(食塩、コショウ、でん粉、砂糖)、コショウ/調味料(アミノ酸)

## 2000円コース

### ・厳選豚肉バーベキューランチ



### **豚ロース豚バラ・ライス・カットポテト・ウインナー・選べるミニジェラート付**()豚肉(厳選豚肉)

〇ソーセージ:(豚肉、牛肉)、豚脂肪、馬鈴薯澱粉、糖類(水飴・砂糖・ぶどう糖)、食塩、還元水飴、昆布エキス、ポークエキス、香辛料、メースパウダー、卵粉末、おろしにんにく、コショウ末、コリアンダーパウダー、ジンジャーパウダー、ナツメグパウダー/調味料(アミノ酸等)、リン酸塩(Na)、トレハロース、発色剤(亜硝酸Na)、(一部に卵・牛肉・豚肉を含む)

○焼肉のタレ:醤油(国内製造)、ぶどう糖果糖液糖、おろしにんにく、水飴、植物油、砂糖、いりごま、醸造酢、濃縮りんご果汁、豆板醤、コショウ、レッドベルペッパー、でん粉加工品/カラメル色素、増粘剤(加工デンプン、キサンタン)、調味料(アミノ酸等)、香辛料抽出物、ベニコウジ色素、香料、(一部に小麦・ごま・大豆・りんごを含む)

〇味付き塩コショウ:顆粒塩、(食塩、コショウ、でん粉、砂糖)、コショウ/調味料(アミノ酸)

## オプション

- ご飯おかわり自由+200円
- ・ミニジェラート+100円
- ・ミニドリンク+200円

〇ジェラート(ミルク)牛乳、乳等を主要原料とする食品、糖類(砂糖、ブドウ糖)、脱脂粉乳/乳化剤、安定剤(増粘多糖類、アルギン酸Na)(原材料の一部に乳成分・大豆を含む)※本製品は卵・小麦・落花生を含む製品と共通の設備で製造しています。※他のフレーバーについては別途お問い合わせください。

# BBQレストラン ご案内



内

出



〇果樹園を一望できるバーベキューレストラン、半屋外で屋根付き。開閉式なので冬季も暖かくお食事ができます。



↓ (バス駐車場出入口)

## モギトーレご案内

営業時間

10月~5月 10:00~16:00

6月~9月 10:00~17:00

アクセス

TEL. 0278-64-2800 お車/月夜野 I.C より15分 〒379-1411 群馬県利根郡みなかみ町新巻

新幹線/上毛高原よりバス 22

5-10











