

◆ 団体さま(10名以上)向け 食事メニューと使用食材 ◆

※表示価格は全て税込みです。 2024.4版

カレーライス

700円



【カレー】米(みなかみ産)、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)

【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)

カツカレー

1,200円



【カレー】【福神漬け】カレーに同じ

【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)

鉄板焼きBBQセット

1,500円

豚肩ロース・豚バラ・ライス・ポテト・玉ねぎ・ウインナー・焼肉のたれ



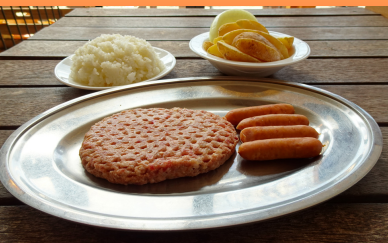
【ソーセージ】(豚肉、牛肉)、豚脂肪、馬鈴薯澱粉、糖類(水飴・砂糖・ぶどう糖)、食塩、還元水飴、昆布エキス、ポークエキス、香辛料、メースパウダー、卵粉末、おろしにんにく、コショウ末、コリアンダーパウダー、ジンジャーパウダー、ナツメグパウダー/調味料(アミノ酸等)、リン酸塩(Na)、トレハロース、発色剤(亜硝酸Na)、(一部に卵・牛肉・豚肉を含む)

【焼肉のたれ】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)

鉄板焼きハンバーグセット

1,500円

ハンバーグ・ライス・ポテト・玉ねぎ・ウインナー・ハンバーグソース



【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】BBQセットに同じ

【ハンバーグソース】トマトケチャップ(国内製造)、ウスターソース、濃縮りんご果汁、食塩、酵母エキス、蛋白加水分解物、クローブ、シナモンパウダー、ローレル/ソルビトール、増粘剤(加工デンプン)、調味料(アミノ酸等)、酸味料、香辛料抽出物、(一部に小麦・大豆・りんごを含む)

鉄板焼きチキンステーキセット

1,750円

チキン・パセリソーセージ・ライス・ポテト・玉ねぎ・ケチャップ・マスタード



【チキン】鶏もも肉、醤油、澱粉、水飴、蛋白加水分解物、醸造酢/調味料(アミノ酸)、pH調整剤、ポリリン酸Na、グリシン、(一部に大豆・鶏肉を含む)

【パセリソーセージ】豚肉、豚脂肪、澱粉、還元水飴、食塩、糖類(砂糖、ぶどう糖、乳糖)、香辛料、酵母エキス、野菜エキス、卵粉末/リン酸塩(Na)、調味料(アミノ酸)、酸化防止剤(V.C)、増粘多糖類、発色剤(硝酸K、亜硝酸Na)、香辛料抽出物、(一部に卵・乳成分・豚肉を含む)

【ケチャップ】トマトケチャップ(国内製造)(トマト、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、醸造酢、玉ねぎ、食塩、香辛料)

【マスタード】マスタードペースト(マスダード、ぶどう糖、醸造酢、植物油脂、乳糖、食塩、澱粉)/ウコン色素、増粘多糖類、酸味料、乳化剤、(一部に乳成分・りんごを含む)

鉄板焼きステーキセット

牛ステーキ・ライス・ポテト・玉ねぎ・ステーキソース

2,000円



【ステーキ】牛肉（豪州産）、牛脂、デキストリン、食塩、複合エキス、植物性たん白、魚醤、寒天／調味料（アミノ酸等）、安定剤（加工でん粉）、pH調整剤、増粘多糖類、酵素

【ステーキソース】醤油（国内製造）、ぶどう糖果糖液糖、りんご果汁、ワイン、ソテーオニオン、米発酵調味料、レモン果汁、魚介エキス、おろしにんにく、香辛料、醸造酢、酵母エキス、野菜エキス、にんにく末、植物油／調味料（アミノ酸等）、増粘剤（キサンタン）、香料、（一部に小麦・乳成分・ごま・大豆・りんごを含む）

鉄板焼きカニ&ホタテセット

ボイルトゲズワイガニ・ボイルホタテ・ライス・ポテト・玉ねぎ・バター・カニ酢

3,000円



【バター（食塩不使用）】生乳

【カニ酢】米酢（国内製造）、かつお昆布だし、砂糖、食塩、しょうゆ（大豆・小麦を含む）

共通提供品

キャノーラ油・塩コショウ・ジェラート（注文時）

【キャノーラ油】食用なたね油

【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）

【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。

オプション

グループ全員の同一の注文にて承ります

◆ ライスおかわり自由 +200円

（鉄板焼きセットについてのオプション）（※単品200円での注文可）

◆ ミニジェラート +100円

（全てのメニューについてのオプション）

（※果物狩りと鉄板焼きをセットでご予約いただいた場合はサービスでご提供します。）

◆ ソフトドリンク +200円

（全てのメニューについてのオプション）

※記載のメニューのほか、ご予算に応じて食材の調整などができます。

お気軽にご相談くださいませ。

※果物狩りと鉄板焼きメニューをセットでご予約いただいた場合はミニジェラートをサービスでご提供しますのであわせてご検討くださいませ。

（※さくらんぼ狩りは予約不可、プラム狩りは団体（10名以上）予約不可）

営業時間

10月～5月 10:00～16:00
6月～9月 9:00～16:00

アクセス

〒379-1411
群馬県利根郡みなかみ町新巻5-10
車 月夜野ICより15分/水上ICより一般道30分
新幹線 上毛高原駅よりバス22分+徒歩10分

ご連絡・お問い合わせ

TEL 0278-64-2800
FAX 0278-64-2801
Mail info@mogitore.jp
または公式HP
お問い合わせフォームより

BBQ会場での食事メニュー
10:00～14:00L.O.



Mogitore
Minaka A1 フルーツランド