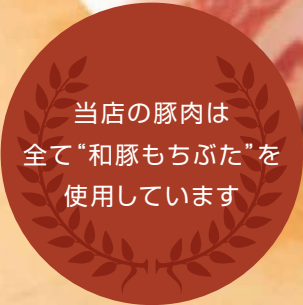




RESTAURANT HOTAKA
GRAND MENU

川場地ビールレストラン 武尊



当店の豚肉は
全て“和豚もちぶた”を
使用しています



和豚もちぶた

～和豚もちぶたがおいしい理由～

「美味しい豚肉ってなんだろう？」

「日本ーおいしい豚肉をつくろう!」という合い言葉の下、仲間が集まったのが四半世紀前のこと。全国各地の有名な豚肉を食べ歩き、出した答えは「食べてやわらかく、サッパリとしていて臭みのない肉」でした。理想の味がみつかった後には、最適な豚の掛けせを求めて養豚先進国である欧米諸国へ。親豚を選定し、その後現在まで育種を続けてきました。育種とは、言い換えれば品種改良のこと。

「育種から自分たちの手で」

実は「和豚もちぶた」の両親は和豚もちぶたではありません。3品種を掛け合わせた雑種なのです。それぞれの品種のもつ良いところを組み合わせで生まれた豚が「和豚もちぶた」なのです。「和豚もちぶた」をつくり、育てているグローバルピッグファームでは、「和豚もちぶた」のおじいちゃん・おばあちゃんとなる豚(原々種豚)の育種から自分達の手で行っています。これは、日本の養豚業界では大変まれなことなのです。

「美味しい豚肉は餌選びが大事」

「和豚もちぶた」の飼料は、カロリーとアミノ酸バランスが豚にとって一番良い米国産トウモロコシと大豆ミールが主体です。でも、そこにもやはりこだわりが…。飼料の原料には、出所のわからないものを使いません。一時的な原料の値上がりなどに左右されず、いつでも厳選された品質のよいものだけを食べさせています。また、豚の成長過程に合わせて、ビタミンやミネラルなどの栄養も良いバランスとなるように配合を変えています。



川場村の養魚場で育てた特別なニジマス

武尊サーモン

～特徴～

真夏でも水温が上がらない、川場村の豊富な湧き水で育てた大型のニジマスです。
エビ、カニなどの天然色素を豊富に含んだ良質な飼料を与えて育てることにより、
赤身のニジマスづくりに成功しました。

1. 低脂肪 高タンパクでヘルシー

タンパク質の割合が高く脂肪の割合が少ないという特徴があります。
このため、カロリーや脂肪をおさえ、私たちのカラダを作るのに必要なタンパク質を
効率よく取り込むことができます。

2. DHA・EPAの割合が高い

DHA・EPAの割合が高いという特徴があります。DHA・EPAは魚油に多く含まれる
成分で、動脈硬化の予防に効果があるとされています。

3. 歯ごたえが良くて、美味しい

身のしまりが良く歯ごたえがあり、美味しい魚です。



和豚もちぶた「リブローズ」を
特製生姜タレで焼き上げました。
柔らかくて食べ応えのあるお肉を
醤油ベースの生姜タレが
引き立てています。

- ◆御飯
- ◆お味噌汁
- ◆お新香



和豚もちぶた 厚切り生姜焼き定食 ¥1,720(税込)

和豚もちぶた「リブローズ」を
専用のグリル板で焼き上げ
ました。

- ◆スープ
- ◆パン又はライス
- ◆サラダ



和豚もちぶた ステーキ ¥1,720(税込)



赤城牛ローストビーフ
食べ応えのある厚さに
カットしました。

- ◆御飯
- ◆お味噌汁
- ◆サラダ



赤城牛厚切りロースト ¥2,680(税込)



赤城牛をじっくり煮込みました。

- ◆御飯・お味噌汁又はパン・スープ
- ◆サラダ



赤城牛やわらかシチュー ¥2,100(税込)



和豚もちぶたロース肉は旨味が凝縮された一品です。

- ◆御飯 ◆お味噌汁
- ◆小鉢 ◆お新香



特選ロースカツ御膳 ¥1,680(税込)

和豚もちぶたのヒレ肉は脂身が少なくヘルシーな一品です。

- ◆御飯 ◆お味噌汁
- ◆小鉢 ◆お新香



和豚もちぶたヒレカツ御膳 ¥1,780(税込)



当店の看板食材
「武尊サーモン・和豚もちぶた」を
中心とした献立です。
当レストランのお味を
お楽しみ頂ける一品です。

- ◆和豚もちぶた生姜焼き
- ◆武尊サーモンお造り
川場産刺身蒟蒻
- ◆小鉢
- ◆御飯
- ◆お味噌汁



川場御膳 ¥1,730(税込)

シャキシャキとした
野菜の食感ともち豚の
旨味との相性が抜群です。

- ◆御飯 ◆お味噌汁
- ◆小鉢 ◆お新香



和豚もちぶた野菜巻き3種 ¥1,670(税込)



味わいのある肩ロースを
特製生姜タレで焼き上げました。

- ◆御飯 ◆お味噌汁
- ◆小鉢 ◆お新香



生姜焼き御膳 ¥1,410(税込)

和豚もちぶたロース肉を
あっさりしたタレカツ丼に
仕上げました。
特製醤油タレとの相性を
お楽しみください。

- ◆お味噌汁 ◆野菜サラダ
- ◆お新香



和豚もちぶた旨タレ醤油カツ丼 ¥1,310(税込)



和豚もちぶたの旨味を
しゃぶしゃぶでお楽しみください。

- ◆和豚もちぶた
- ◆野菜類
- ◆御飯
- ◆中華麺
- ◆胡麻タレ
- ◆ポン酢タレ



和豚もちぶたしゃぶしゃぶ ¥1,790(税込)

和豚もちぶたロースカツを
トッピングしたカツカレーを
お楽しみください。

- ◆野菜サラダ



カツカレー ¥1,420(税込)



川場村の豊富な湧き水で育てた大型なニジマスです。拘りの養殖技術により、赤身のニジマスづくりに成功しました。武尊サーモンのお刺身とフライのサクサク感を同時にお楽しみいただけるお膳です。

- ◆御飯 ◆お味噌汁
- ◆小鉢 ◆お新香



武尊サーモン御膳 ¥1,620(税込)

刺身でお召し上がりいただける、新鮮な武尊サーモンを味噌香味野菜と一緒に叩き合わせたなめろう丼です。

- ◆御飯 ◆お味噌汁
- ◆小鉢 ◆お新香



武尊サーモンなめろう丼 ¥1,430(税込)



和豚もちぶたと季節の野菜・茸を使用して串揚げにしました。もち豚と長葱の相性がマッチしたヘルシーな一品です。

- ◆御飯
- ◆お味噌汁
- ◆お新香



串揚げ定食 ¥1,420(税込)

国産鶏肉を特製醤油タレに漬け込み二度揚げしました。サクッとした唐揚げをお楽しみください。

- ◆御飯
- ◆お味噌汁
- ◆お新香



唐揚げ定食 ¥980(税込)



和豚もちぶたを
じっくり煮込んだカレーを
お楽しみください。

◆野菜サラダ



カレーライス ¥840(税込)

野菜と和豚もちぶたを
使用しただし汁が
自慢のうどんです。

◆半ライス付き



うどん ¥980(税込)



拘りのスープと贅沢に
トッピングした和豚もちぶた
チャーシューが絶品ラーメンを
演出します。

醤油味と味噌味から
お選びいただけます。

もち豚醤油ラーメン
¥990(税込)

もち豚味噌ラーメン
¥990(税込)



お子様専用のうどんと
なっております。
麺も柔らかめに茹で上げ
量も半玉となっております。

※お子様以外のご注文はご遠慮ください。



お子様うどん ¥360(税込)



DRINK MENU

地ビール (税込)

醸造所直営ならではの味と香り
武尊山麓からの天然水と麦芽だけで造る
本物の一品。

ヴァイツェン

中グラス (400ml)	¥440
大グラス (500ml)	¥600
ピッチャー (1.5ℓ)	¥1,670

季節限定地ビール (税込)

川場エール

中グラス (400ml)	¥440
大グラス (500ml)	¥600
ピッチャー (1.5ℓ)	¥1,670

深みのある赤色。ビール好きの方に好評。
ホップとカラメル麦芽が程よく調和。

季節限定地ビール (税込)

雪ほたかピルスナー

中グラス (400ml)	¥440
大グラス (500ml)	¥600
ピッチャー (1.5ℓ)	¥1,670

雪ほたか米を副原料に加えたスペシャルビール。
スッキリとした口当たりと高級アロマホップの芳醇。
香り米のほのかな甘味も特徴。

川場シードル

小瓶 (330ml)	¥440
------------	------

川場産りんご(ふじ)を100%使用したお酒です。

ノンアルコールビール (税込)

サントリーオールフリー

[夏季限定] 樽生 (330ml)	¥370
小瓶 (330ml)	¥370

日本酒・焼酎 他 (税込)

地酒

武尊の雪	(冷1合)	¥520
武尊の雪	(燗1合)	¥520
谷川岳超辛純米	(300ml)	¥840
谷川岳超辛純米	(720ml)	¥1,880
水芭蕉吟醸酒	(720ml)	¥2,620

素材と技が融合した群馬を代表する酒蔵の銘酒をご堪能ください。

焼酎

二階堂(麦焼酎)	(900ml)	¥1,880
黒霧島(芋焼酎)	(900ml)	¥1,880
トライアングル	(720ml)	¥1,570
烏龍ハイ(トライアングル)		¥310
水割り		¥310
お湯割り		¥310

本格焼酎をお好みの飲み方で楽しみください。

ソフトドリンク (税込)

川場のソフトドリンク (果汁100パーセント)

川場 リンゴジュース	¥470
川場 梅ジュース	¥470
川場 しそジュース	¥470

コカ・コーラ	¥370
メロンソーダ	¥370
オレンジジュース	¥370
ウーロン茶	¥370
ジンジャーエール	¥370

ペルーコーヒー (税込)



アマゾンの上流域にて丁寧に育てられたこのコーヒーは、香り豊かで軽い酸味とやわらかさが特徴。さらに川場村武尊山系の天然水を使用することで、もっとも贅沢な香りと美味しさを引き出します。

川場村と縁組協定を結ぶ世田谷区との交流は大変深く、毎年多くの交流活動を行っております。その中でも区内の「東京農業大学」とは連携が盛んに行われています。

ペルーコーヒーは、大学OBが現地で栽培指導と普及に努め、大学内のベンチャー企業が取り扱いを開始し、日本へ輸出版売を行ったことがきっかけのご縁です。当店自慢のペルーコーヒーをぜひご賞味ください。

ホットコーヒー	¥440
アイスコーヒー	¥510