

なすべんは、4つのお店で
お召し上がりいただけます！

各お店オリジナルの「**那須の内弁当**」を
ご提供します。 ※来年2027年度は子ども向け「なすべん」の提供を
予定しています。

Nasu-ben is now available at five restaurants!
Each restaurant offers its own original version of the 'Nasu no Uchi Bento.'

販売価格 **2,000円** (税込)

※土日祝限定のお店もございます。
ご了承くださいませ。

2027年9月
リニューアル
OPEN予定



17年間の歩み

- 2010年 「なすべん」提供開始
- 2011年 テイクアウト「こなすべん」
限定版提供
- 2013年 10万食達成
- 2014年 なすとらん倶楽部
10周年記念
駅弁版「なすべん」JR限定販売
「とちぎ地産地消夢大賞」受賞
農林水産省
「食料産業局長賞」受賞
- 2016年 20万食達成
農林水産大臣賞受賞
- 2019年 栃木県 フードパレーとちぎ
グループ部門賞受賞
- 2020年 30万食達成
- 2024年 35万食達成
- 2027年 子ども向けなすべん
提供開始(予定)

1日
限定10食
予約可

料理長
川崎哲一

素材の味を生かした体に優しい、
体に良いをテーマにした料理

自家製こしょうゆ
生産者
会長
川崎博史

自家製コシヒカリと麦のご飯／那須のニラと那須のチーズの茶碗蒸し
ニラの餡／白美人ネギのネギ味噌田楽と高原野菜／那須和牛のロース
ステーキ あたたかい野菜と共に／那須のうどのカレー南蛮漬けと稚
鮎のスパイスコンフィ／がごめ昆布と彩り野菜のとろろ和え／高原野
菜と酒粕の摺流し／とちあいかのタルト仕立て／那須の牛乳

Nasu Koshihikari Rice and Barley Rice / Chawanmushi Steamed Egg Custard with
Chinese Chives and Nasu Cheese, with Thickened Chinese Chive Sauce / Hakubijin
Green Onion with Miso Dengaku and Highland Vegetables / Nasu Wagyu roast
beef with warm vegetables / Curry Nanbanzuke of Japanese Spikenard (Udo) from
Nasu with Spiced Confit of Baby Sweetfish / Gagome Konbu Kelp and Colorful
Vegetables with Grated Yam (Tororo) / Japanese Potage (Surinagashi) of Highland
Vegetables and Sake Lees / Tochiaika strawberry Tart / Nasu Milk



1日
限定15食
予約不可

料理長
荒井皇文

肉も魚も！一度にどちらも
堪能できる贅沢和食ランチ

生産者
百姓
はたけやま
畠山義光

高原サラダ 特製ドレッシング／頂鱒と大根の酢の物 黄身酢／那須どり
とウドのきんぴら／森のチーズ茶碗蒸し 味恋とまとの餡掛け／那須高
原和牛と手繰りゆばの焼き合わせ／九尾の炊き込み御飯／那須のお
新香／揚げ茄子と那須産大豆の味噌汁／那須産牛乳のぶりん

Highland Salad with Special Dressing / Itadaki Trout and Daikon radish with
egg-yolk vinegar sauce / Kinpira of Nasu-dori Chicken and Japanese
Spikenard (Udo) / Nasunomori cheese Chawanmushi steamed egg custard
with Ajikoi Tomato Sauce / Simmered Nasu Kogen Wagyu beef with
hand-rolled Yuba tofu skin / Kyubi ("Nine-Tailed Fox") Takikomi Rice / Nasu
Pickles / Miso soup with deep-fried eggplant and Nasu soybeans / Pudding
Made with Nasu Milk



炭火割烹 与一
Charcoal-grilled Kappo
- Yoichi

tel 0287-76-3486

那須町高久丙1338
[ランチタイム]11:30~15:00(LO14:00)
[定休日]木曜日(祝日の場合は翌日休み)
[P]20台【席数】35席

ホテルエピナール那須
和匠ダイニング 菜す乃

Hotel Epinard Nasu
Artistic Japanese Dining - Nasuno

tel 0287-78-6000

那須町高久丙1
[ランチタイム]11:30~14:30(LO14:00)
[定休日]無休 [P]470台【席数】80席

1日
限定10食
予約制
土日祝日限定
(GW/お盆期間休止)

主任
岡部純希

どうぶつ王国ならではの遊び心！
隠れた動物を見つけよう

那珂川町
小砂焼
藤田製陶所
代表
藤田真一

お問い合わせ
0287-93-0703

那須和牛トマト煮込み／バジルクスクスのスプーンサラダ／長葱と玉葱
のポターージュ／茄子とニラのレモンオイルマリネ／キャッサバの洋風炊
き込みご飯／ズッキーニのエスカベッシュ／ヤシオマスフライ／パンケ
ーキ 季節のフルーツ／那須の牛乳

Nasu Wagyu Beef Tomato Stew / Basil Couscous Spoon Salad / Potage of green
onion and onion / Lemon oil marinade of eggplant and Chinese chives /
Western-style Takikomi steamed rice with cassava / Zucchini Escabeche /
Fried Yashio Trout / Pancakes with Seasonal Fruit / Nasu Milk



1日
限定15食
予約可

店長
小川智恵子

直売所がある道の駅だからこそ、
旬な食材をいち早くお届けします

那須ロイヤル
高原マルシェの
皆さん

こしひかりのご飯／ニラと牛肉の春巻き 香味だれ／焼きねぎのおひた
し 季節の甘みそ／牛すじカレー & チーズソース 彩り温野菜／揚げ茄子
のゴマ味噌和え／季節野菜の彩サラダ／季節野菜のコンソメスープ／イ
チゴと果物のゼリー／那須の特選牛乳

Koshihikari Rice / Chive and Beef Spring Rolls with Savory Sauce / Grilled
Green Onions Ohitashi with Seasonal Sweet Miso / Beef Tendon Curry and
Cheese Sauce with Colorful Warm Vegetables / Fried Eggplant with Sesame
Miso Dressing / Colorful Seasonal Vegetable Salad / Seasonal Vegetable
Consomme Soup / Strawberry and Fruit Jelly / Special Selection Milk from
Nasu



那須どうぶつ王国
王国展望レストラン
Nasu Animal Kingdom

tel 0287-77-1110

那須町大島1042-1
[ランチタイム]11:00~15:00
[定休日]水曜日(GW.夏休みは無休/冬季休業あり)
[P]2000台【席数】100席

※別途入園料がかかります。 ※団体のご予約可能です(20名様まで)。 ※3日前までにご予約ください。

那須高原友愛の森
なすとらん

Roadside Station Nasukogen
Yuai-no-Mori Nasutoran

tel 0287-78-1219

那須町高久乙593-8
[営業時間]11:00~15:00
(12月~2月平日は~14:30LO)
[定休日]無休(12月~2月は火曜日定休)
[P]約280台【席数】100席

※ご予約は直接店舗にお問い合わせください。