

なすべんは、6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。

Nasu-ben is now available at six shop locations! Each shop offers its own original version of the 'Nasu no Uchi Bento.'

販売価格
1,700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。

※各店舗とも栃木県の新型コロナウイルス感染
防止チェックリストに則り、「新型コロナ感染対
策」に関する「取組宣言」を行っております。



料理長
川崎哲一

那須の大地を感じる
優しい旬の味

那須のコシヒカリの塩おにぎり おほろ昆布/那須和牛と豆腐の味噌おでん風煮込み/白美人ねぎの肉味噌/那須のニラと豆苗・生湯葉のピリ辛ナムル/春香うどと鶏ささみの燻製梅肉和え/旬の高原野菜サラダ那須のチーズのシーザードレッシング添え/長生き味噌汁「な・す〜ぶ」/とちおとめの甘酒寒天あんみつ風/那須の牛乳

Salted Nasu Koshihikari rice balls and Oboro kelp. Nasu wagyu beef and tofu in miso-oden style stew. Hakubijin leeks with miso-flavored ground meat. Nasu garlic chives, soybean sprouts and spicy namul (yuba bean curd skin). Haruka udo (like ginseng) and smoked chicken breast strips with ume plums. Seasonal highland vegetable salad with Caesar dressing made with Nasu cheese. Longevity miso soup 'nasu-supu'. Tochiotome strawberries with anmitsu style amazake (sweet sake) kanlen (agar jelly). Nasu milk

囲炉裏料理 与一
Irori Cuisine - Yoichi

tel 0287-76-3486

那須町高久丙1338
【ランチタイム】11:30~15:00 (LO14:30)
【定休日】木曜日 (祝日の場合は翌日休み) 【P】30台 【席数】40席

1日
限定20食
予約可



料理長
荒井皇文

那須の恵みでできた
感動の和食

那須いろ蒸し野菜 四季のドレッシング掛け/那須どり南蛮漬け 白美人ねぎ/那須フロマージュ巾着揚羹仕立て/手繰り湯波含め煮 美なすとそばの実餡掛け/郷土「耳うどん」の掻き玉汁 那須のにら/那須高原和牛赤味噌煮/プレミアムヤシオマスちらしずし/那須のお新香/抹茶ミルクぷりん とちおとめ

Nasu vegetables steamed in bamboo tray with seasonal dressing. Nasu deep-fried chicken marinated in spicy sauce with Hakubijin leeks. Deep-fried tofu pouch of Nasu fromage with grated daikon. Simmered taguri yuba with eggplant and buckwheat fruit starchy sauce. Local specialty "mimi udon" in egg soup with Nasu garlic chives. Nasu Kogen wagyu beef simmered in red miso. Premium Yashiomasu Chirashi-sushi. Pickled Nasu vegetables. Matcha milk pudding Tochiotome strawberry

ホテルエピナル那須
和匠ダイニング 菜す乃

tel 0287-78-6000

Hotel Epinard Nasu
Artistic Japanese Dining - Nasuno

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20食
予約不可



料理長
石井孝幸

新・感・動リゾート!那須
おもてなしランチ

栃木かんぴょうのいなり寿司/那須のニラと旬野菜のスパニッシュオムレツ/ハニーレモンキャラットラベ/那須和牛入りトリプルミートの特製ロールキャベツ ~那須みそテミ仕立て ~/茄子の那須みそチーズグラタン/彩り旬野菜のサラダ/彩りビーンズと旬野菜のトマトスープ/テイクアウトOK! 栃木が誇るブランドいちごのサクサクあんシュークリーム/那須の牛乳 ~特製とちおとめソース添え~

Inari sushi with Tochigi Kampyo (dried gourd strips). Spanish omelet with Nasu garlic chives and seasonal vegetables. Honey lemon carrot rapée. Roll cabbage of triple minced meat including Nasu Wagyu beef -demi-glace style Nasu miso-. Eggplant cheese gratin with Nasu miso. Colorful seasonal vegetable salad. Tomato soup with assorted beans and seasonal vegetables. Takeout OK! crunchy cream puff made with Tochigi premium strawberries and bean paste. Nasu milk -with special Tochiotome strawberry sauce-

自然にときめくリゾート
休暇村那須

tel 0287-76-2467

Kyukamura Nasu
那須町湯本137-14
【営業時間】12:00~13:00 (LO12:50)
【定休日】無休 【P】75台 【席数】80席

1日
限定20食
予約可
土日祝日限定



チーフ
鈴木雄大

『那須美』
那須の美食で健康美に

りんどう湖ジャージー牛乳/渋井農園直送野菜の冷製バーニャソース/白美人ねぎのポタージュ/ニラのゼツポリーニ/うどとリンゴのヴェネツィアアップルパイ/お米と靴の天然酵母で作った那須コシヒカリの自家製パン/揚げなすとフレッシュトマトの冷製パスタ/那須黒毛和牛 すね肉の煮込み/那須御養卵の濃厚プリン&とちおとめのマリネ

Rindouko-lake Jersey milk. Vegetables fresh from Shibui Noen farm with chilled bagna sauce. Hakubijin leek potage. Garlic chive zeppolini. Venetian apple pie with udo (like ginseng) and apple. Homemade bread naturally leavened from Nasu koshihikari rice and malt. Cold pasta with deep-fried eggplant and fresh tomatoes. Stewed shank of Nasu wagyu beef. Thick pudding made from Nasu-goyouran egg & marinated Tochiotome strawberries

那須ハイランドパーク
TOWAピュアコテージ
ル・ロージェ

tel 0287-78-1164

Nasu Highlandpark
Towa pure cottages Restaurant rurosier

那須町高久乙3375
【ランチタイム】11:30~13:30
【定休日】無休 (冬季休業12月~3月)
【P】50台 【席数】100席

1日
限定15食
3日前までに
要予約
土日限定



料理長
岡部純希

9つの器に
動物がかくれている!

◎栃木の伝統工芸品でもある
「小砂焼」の器を使用しています。

那須和牛 赤ワイン煮込み/那須和牛出汁 野菜スープ/フリッタータ(野菜オムレツ)/イタリア風揚げ湯葉/白美人葱の焼きマリネ/おにぎり/森林/牧場牛乳/高原野菜サラダ/豆乳パanna cotta

Nasu wagyu beef stewed in red wine. Vegetable soup with Nasu wagyu beef broth. Vegetable frittata. Italian-style fried yuba bean curd skin. Grilled marinated Hakubijin leeks. Rice balls. Shinrin-no-Bokujo milk. Highland vegetable salad. Soy milk panna cotta

那須どうぶつ王国
BBQガーデン

tel 0287-77-1110

Nasu Animal Kingdom
BBQ Garden
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

1日
限定10食
予約制
土日祝日限定

※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。



主任
小川智恵子

素材のうまみをいかしつつ
愛情たっぷりお母さんの味

こしひかりの2種おにぎり/ニラそば/白美人ねぎの甘酢漬け/特製ハンバーグ・スープ仕立て・季節野菜の蒸し焼き添/春香うどの春巻き/季節のサラダ/なす〜ぶ/のつけカスタードプリン/那須の特選牛乳

Two types of Koshihikari rice balls. Garlic chives soba. Sweet and sour Hakubijin leek pickles. Seasonal salad. Special hamburger steak in soup style with seasonal vegetables casserole. Haruka udo (like ginseng) spring roll. Seasonal vegetable salad. Nasu-supu. Nokke Custard Pudding. Specially-selected Nasu milk

那須高原友愛の森
なすとらん

tel 0287-78-1219

Roadside Station Nasukogen
Yuai-no-Mori
Nasutoran

那須町高久乙593-8
【営業時間】11:00~15:00 (12月~3月平日は~14:30)
【定休日】無休 (12月~3月は火曜日定休)
【P】100台 【席数】60席

1日
限定15食
予約可

※団体のご予約可能です。

※①②③④⑨は、基本的に通年提供。⑤は、ナスとウドの旬によって変わります。また、ナスとウドの端境期は別の食材になる場合があります。⑥⑦⑧は、旬の食材によって内容が変わります。 ※「那須の内弁当」は、季節により入荷が困難な野菜等がある場合は、掲載写真の提供内容や器が変更になる場合があります。 ※「那須の内弁当」での那須・那須地域の表示は、那須町・那須塩原市・大田原市をエリアとしています。