

◆ 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。 2025.1版

カレーライス

750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

1,250円



【カレー】【福神漬け】は「カレーライス」と同じ

【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

2,000円

豚ロース120g・豚バラ100g・ウインナー・野菜・ポテト・ライス・焼肉のたれ



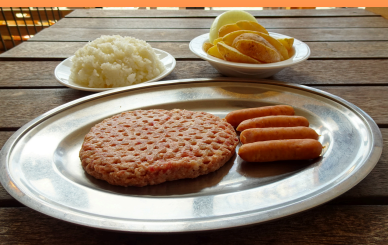
【ウインナー】(豚肉、牛肉)、豚脂肪、馬鈴薯澱粉、糖類(水飴・砂糖・ぶどう糖)、食塩、還元水飴、昆布エキス、ポークエキス、香辛料、メースパウダー、卵粉末、おろしにんにく、コショウ末、コリアンダーパウダー、ジンジャーパウダー、ナツメグパウダー/調味料(アミノ酸等)、リン酸塩(Na)、トレハロース、発色剤(亜硝酸Na)、(一部に卵・牛肉・豚肉を含む)

【焼肉のたれ】醤油(国内製造)、ぶどう糖果糖液糖、米発酵調味料、味噌、砂糖、おろし生姜、おろしにんにく、食塩、蛋白加水分解物、植物油、醸造酢、すりごま、いりごま、唐辛子/アナトー色素、増粘多糖類、調味料(アミノ酸)、(一部に小麦・ごま・大豆を含む)

鉄板焼きハンバーグセット

2,000円

ハンバーグ150g・ウインナー・野菜・ポテト・ライス・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)

【ウインナー】(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)

【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

2,000円

チキンステーキ150g・ウインナー・野菜・ポテト・ライス・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)

【ウインナー】(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)

【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(マスタード、ぶどう糖、醸造酢、植物油、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200g・野菜・ポテト・ライス・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、魚醬、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）

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】食塩（国内製造）、コショウ末、ぶどう糖、砂糖、パン粉、／調味料（アミノ酸）、（一部に小麦・乳成分・大豆を含む）

【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 +250円

（鉄板焼きセットについてのオプション）（※鉄板焼きセットにライスはついています）

◆ ソフトドリンクバー +500円

（炭酸飲料、ジュース、コーヒー、紅茶などセルフサービス。90分間）

◆ アルコール飲み放題 +3,500円

（ソフトドリンクバーに加えて生ビール、ハイボール、サワーなどセルフサービス。アルコールの内容は応相談。90分間）

※未成年が含まれるグループにつきましてはソフトドリンクバーとアルコール飲み放題の組み合わせ注文を可能です。

◆ ご予算に応じて食材の手配や調整をいたします

内容・金額 一例) やきそば1人前 ￥350

鉄板焼きプレートのための追加 各種鉄板焼きセット料金より -250円

団体さま向けのお知らせ

- ・BBQ会場の座席数は120席でございます。状況により追加座席を置くことが可能です。（別紙参照）
- ・ナイター営業も、ご相談承ります。
- ・ほかの団体さまなど予約が重なっている場合は90分制にてご案内させていただく場合がございます。
- ・部活の打ち上げや、歓送迎会等も随時ご予約を承っております。

【 営業時間 】

10月～5月 10:00～16:00
6月～9月 9:00～16:00
BBQ会場・レストランメニュー
10:00～14:00L.O.

【 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／水上温泉より一般道30分
新幹線 上越新幹線土毛高原駅よりバス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



Mogitore
Minaka M1 フルーツランド