

すべての商品のご注文、お会計は「おらほハウス」でお願いします。



地元素材が楽しめる

手ふらで来ても食材の準備がいらず、岩手県産の牛肉・豚肉・鶏肉を美味しく食べられるBBQ(4月~11月末)。新鮮野菜の収穫体験もできる(別料金)。

牛肉

岩手県の内陸に位置するキロサ牧場という広大な場所で、エサにこだわり(玄米・米糠・デント)循環型肥育で育ったキロサ牧場の岩手めんこい黒牛(黒毛和種×ホルスタイン)厳選した国産交雑種の肩ロース肉を使用。肉のうまみが濃い。

豚肉

バラ肉・切り落とし肉は、すべて岩手県産(株式会社いわちく)の豚肉を使用。脂身がうまい。

鶏肉

地元の南部どり(株式会社アマタケ)を使用。フランスの赤鶏と国産の白鶏を掛け合わせて生まれたひな鶏を健康を考えた環境と飼料にこだわっています。

野菜

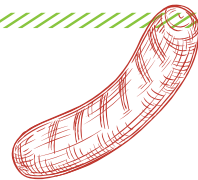
自家栽培の採れたて新鮮野菜を使ったサラダ、自家製オリジナルのベジドレッシング(オーガニックトマト・にんじん)が自慢!

太麺

焼きそばに最も合うオリジナルの太麺にこだわりました。

BBQ SET MENU

予約制となります。前日の12:00までにご予約をお願いします。お二人さまからのご注文になります。



お手頃セット

豚とんBBQセット 1人前 1,800円

- 岩手県産豚バラ肉 100g
- 岩手県産豚切り落とし肉 100g
- 焼野菜(5種) ※季節により内容が変わります。
- 焼きそば太麺+岩手県産もやし+ソース 各1P
- オリジナルおらほの焼肉たれ 1人前
- 広田湾産ワカメスープ(おかわり自由)

おすすぬカルビセット

牛とんBBQセット 1人前 2,500円

- 岩手県産キロサ牧場の岩手めんこい黒牛肩ロース肉 100g
- 岩手県産豚バラ肉 100g
- 焼野菜(5種) ※季節により内容が変わります。
- 焼きそば太麺+岩手県産もやし+ソース 各1P
- オリジナルおらほの焼肉たれ 1人前
- 広田湾産ワカメスープ(おかわり自由)

スペシャルセット

牛牛BBQセット 1人前 3,000円

- 岩手県産キロサ牧場の岩手めんこい黒牛肩ロース肉 100g
- 岩手県産キロサ牧場の岩手めんこい黒牛切り落とし肉 100g
- 焼野菜(5種) ※季節により内容が変わります。
- 焼きそば太麺+岩手県産もやし+ソース 各1P
- オリジナルおらほの焼肉たれ 1人前
- 広田湾産ワカメスープ(おかわり自由)

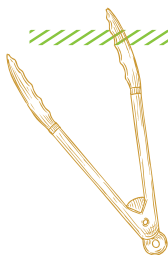
オプション地産地消BBQ食材

- うずまきウインナー 1個 520円
- 生ウインナー(ガーリック) 600g 1,180円
- 南部とり味噌漬け 1P 520円
- 生ウインナー(ハーブ) 600g 1,180円
- 塩おむすび 1個 110円
- 生ウインナー(黒こしょう) 600g 1,180円

新鮮野菜収穫体験

収穫した新鮮野菜をその場でサラダとして食べられる。季節により色々な野菜が楽しめます! 北海道のワタミ契約農場やワタミファーム千葉県 山武農場から仕入れた野菜を使用した、自家製オリジナルのベジドレッシング(オーガニックトマト・にんじん)でお召し上がりください。

ピザづくり体験 2名様~8名様まで 2,500円 岩手県産小麦を使った窯焼きピザ! (要予約) ①11:00~11:50 ②12:00~12:50 ③13:00~13:50



WEEKDAY BBQ

平日限定、予約不要(15名様以上の場合は3日前までのご予約をお願いします)! お一人さまからご注文いただけます。

おらほのとりにみそ焼BBQ 1人前 1,000円

- 南部どり 200g
 - 野菜 150g
 - 塩おむすび 1個
 - 焼うどん 1玉
 - ナポリソース 1人前
 - ワカメスープ 1人前
- ※焼うどんは、ナポリタン味です。 ※お食事の時間は、60分以内を目安でお願いします。 ※使用する道具類・お席代は、すべて価格に含まれています。



営業時間

お食事

手ふらでBBQ おらほハウス 平日 10:00~15:00 土日祝 10:00~17:00

MAKOTO YA CAFE 平日 11:00~17:00 土日祝 10:00~17:00

お買い物

物販棟 4月~11月 10:00~18:00

12月~3月 11:00~17:00

ご予約・お問い合わせ 0192-53-2107

※毎週水曜 休園日



陸前高田 watami
オーガニックランド

ワタミオーガニックランド
オフィシャルページ