

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

手ぶらで来て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り育てています。

野菜

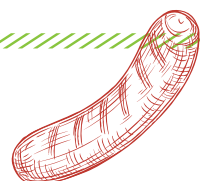
自家栽培の採れたて新鮮野菜を使ったサラダ、自家製オリジナルのベジドレッシング(オーガニックトマト・にんじん)が自慢!

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

豚とんBBQ 1人前 1,800円

岩手県産の豚バラ肉を使用。脂の旨みが強く、臭みもないのが特徴。

おすすめ

牛とんカルビBBQ 1人前 2,500円

キロサ牧場岩手めんこい黒牛の上カルビと、岩手県産の豚バラ肉を使用。カルビ好きには牛・豚の両方が堪能できる商品。

満足

牛ぎゅうBBQ 1人前 3,000円

キロサ牧場岩手めんこい黒牛の上カルビ、並カルビ肉を使用。脂がさっぱりしていて、肉の旨みが強いのが特徴。

満腹

よくばりBBQ 1人前 3,000円

キロサ牧場岩手めんこい黒牛並カルビ肉、岩手県産豚バラ肉、岩手県産うずまきウィンナー、3種類を味わえる贅沢商品。

グルメ

三昧BBQ 1人前 3,000円

キロサ牧場岩手めんこい黒牛上カルビ肉、岩手県産豚バラ肉、アマタケ南部どり味噌漬、3種類を味わえる贅沢商品。

プレミアム

リブ芯ステーキBBQ 1人前 5,000円

キロサ牧場岩手めんこい黒牛リブロース肉の芯部分のみを使ったステーキ、上カルビ肉の2種類を味わえる贅沢商品。

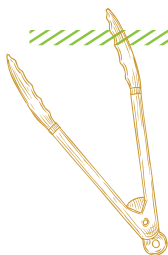
オプション地産地消BBQ食材

- うずまきウィンナー 1個 520円
- 生ウィンナー(ガーリック) 600g 1,180円
- 南部とり味噌漬 1P 520円
- 生ウィンナー(ハーブ) 600g 1,180円
- 塩おむすび 1個 110円
- 生ウィンナー(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~5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



WEEKEND BBQ ※平日は販売しておりません。

週末限定、予約不要! お一人さまからご注文いただけます。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。

南部どりの味噌チーズタッカルビセット 1人前 1,000円

アマタケ南部どり味噌漬とキャベツ・チーズが絶妙にマッチした商品。の焼きそばも付いています。ランチにぴったりです。 ※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

手ぶらでBBQ おらほハウス 平日 11:00~15:00 土日祝 11:00~17:00

MAKOTO YA CAFE 平日 11:00~15:00 土日祝 11:00~17:00

※ソフトクリームは 土日祝のみ販売

お買い物

※平日は 営業して おりません。

物販棟 土日祝 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