

Meister ハム工房の職人たちの自信作メニュー

モクモク秘伝のタレに漬け込み焼き上げた
スペアリブ 数量限定



骨付きの豚の前バラを秘伝のタレで漬け込み柔らかく焼き上げました。ビールのおつまみにピッタリです。

650円(税込) 豚肉 大豆 小麦
※ご注文後焼き上げます。ご提供に少しお時間頂きます。

ぐるぐるぐるぐる目がまわる~
ぐるぐるウインナー



モクモクのお祭りイベントでも大人気のぐるぐる巻いたウインナー。目がまわらないように気をつけてね~

550円(税込) 豚肉 リンゴ
マスタードに含む

Meister BuuBuuハウスオリジナルメニュー

豚スネ肉のからあげ 数量限定



豚のスネ肉を高温でカラッと揚げました。コリッとしたスネの食感をお楽しみいただけます。

500円(税込) 豚肉 大豆 小麦

ウインナー? ハンバーグ?? 数量限定
生ウインナーの生地バーグ



モクモクの生ウインナーの生地をそのままハンバーグにしました。ウインナーもハンバーグも大好きなお子様にもオススメです!

650円(税込) 豚肉

Meister **ビールと一緒に 生ハムの盛り合わせ** 数量限定 **650円(税込)**
製造状況により若干内容が変わる場合がありますので、ご了承ください。



黒胡椒のコッパ
 ねずの実の爽やかさとスパイシーな黒こしょうが効いた肩ロースの生ハムです。

豚肉



木の實のサラミ
 ナッツの香ばしさと熟成サラミの深いコクが味わえます。

豚肉



フルーツ・ド・サラミ
 レーズンといちじくの甘みと熟成サラミの深いコクが味わえます!

豚肉



熟成サラミ
 和牛の赤身と豚肉を使った長期熟成でつくくるクセがなく食べやすいサラミです!

豚肉 牛肉



ブランシュ・ブランシュ (白カビのサラミ)
 白カビで熟成した濃厚な旨味が味わえます! 店長お勧めです!

豚肉

Side menu バーベキューのお供に!! サイドメニュー

👉 **生ハムシーザーサラダ**



モクモクの生ハムと野菜をサラダに仕立てました。レストラン自慢のサラダです。

650円(税込) 豚肉 卵 大豆
ドレッシングに含む

カリカリベーコンサラダ



モクモクのベーコンをカリッと揚げてサラダにのせました。ジューシーなベーコンと野菜のコラボをお楽しみいただけます。

600円(税込) 豚肉 卵 大豆
ドレッシングに含む

BuuBuu特製 **貝だくさん** とん汁



旬の野菜とモクモク自慢の豚肉がたっぷりつまったあつたか豚汁です。

350円(税込) 豚肉 大豆

😊 **あつあつポテトフライ**



皮付きのまま揚げることで、中はほっくり、外はカリッと仕上がりました。

350円(税込)

😊 **BuuBuuキッズプレート**



コロッケにハム・ウインナーやおにぎりなどをお皿に盛って、プタさんの顔をイメージしてつくったユニークでバランスの良いキッズプレートです。季節のフルーツも付いています。

900円(税込) 豚肉 卵 大豆 小麦 卵
コロッケに含む マヨネーズに含む
※小学生未満のお子様対象です。

😊 **ジャージー牧場ジェラート**



モクモクジャージー牧場のミルクや季節の果物などでつくったさっぱり味のBuuBuuハウスおすすめジェラートです。

350円(税込) 乳
※季節によって変わります。

焼き野菜の盛り合わせ **350円(税込)**

「焼き野菜をもっと食べたい!」という方はこちらをどうぞ。

👉 **原木しいたけ** **350円(税込)**

モクモクの農業生産部で育てている原木しいたけです。原木ならではの肉厚な食感と香り、旨味を味わってください。

伊賀産サンチュと生キャベツ ... **350円(税込)**

サンチュはお肉を包んでお召し上がりください! キャベツは胃の消化を助けます。生のままでどうぞ!
大豆 コチュジャンに含む 魚醤(サバ・エビ・カニを含む漁場で採取)

ごーひちご白ごはん **200円(税込)**

今年収穫したモクモクのお米「ごーひちご」です。もっちり冷めてもおいしいお米です。 **大 250円(税込)**

今日のお漬物 **200円(税込)**

BuuBuuハウススタッフのおばちゃんが漬けたお漬物です。