

Voi etta Menu



「大人様プレート」

ミニデザート・ドリンクバー付き

¥1,680

お子様プレートならぬ、「大人様プレート」はてりやきチキンハンバーグ、御用卵を使ったオムライス、ミニナポリタン、特大エビ、お野菜とボリューム満点。憧れの大人様ランチを実現した、最高の一品です。ミニデザート・ドリンクバー付きでヴォイエッタ大人気メニューです。

ハンバーグ：180g
オムライス：250g
エビフライ：60g
Total500g以上の
Big プレートです。

厚切ロースハム 極太ウィンナー

¥2,480

以下セットで付いてきます
・マスタード ・おみそ汁
・ライス ・ミニデザート

ライス大盛り +100 円

ミニサラダ +150 円

茶色豚の希少部位のロースハムを厚切りにして、茶豚の極太ウィンナーをのせた一品です。那須高原を堪能できる商品です。

茶色豚ロースハム 120g使用
茶豚ウィンナー（栃木県産）130g使用

※レモスコとはスパイシーなレモンソースになります。

ヴォイエッタメモ

ヴォイエッタは他では使っていない茶豚を中心に使用しています。茶豚はデュロック種豚といい、特徴は体格が大きく、肉質がいいとされ柔らかさや旨味をしっかりとった豚です。また、繁殖率が低くあまり世に出回らないという希少な豚です。そういった食材のこだわり含め、ヴォイエッタではお客様に喜んでいただけるお料理を提供しています。

マスタード&レモスコ（※）
と一緒にお楽しみください。

厚切ボロニアソーセージ 極太ウィンナー ¥1,980

以下セットで付いてきます
・マスタード ・おみそ汁
・ライス ・ミニデザート

ライス大盛り +100 円

ミニサラダ +150 円

ボロニアソーセージはイタリアのボロニアが原産で、正式名称は「モルタデッラ」と呼ばれているそう。ハムのように見えますが、直径が太いのがボロニアソーセージの特徴です。しっかりとした肉厚を茶豚の極太ウィンナーと一緒にどうぞお楽しみください。

ボロニア 100g使用
ウィンナー 130g使用

Voi etta の手作りハンバーグ



ヴォイエッタのハンバーグはシェフオリジナルのレシピで作られた手作りハンバーグです。国産牛と茶豚の合い挽きを使って、ヴォイエッタ特製デミソースで仕上げました。是非一度ご賞味ください。

Voi etta ハンバーグ(200g) 那須高原チーズかけ

¥2,480

以下セットで付いてきます
・ライス ・おみそ汁 ・ミニデザート

ヴォイエッタハンバーグに那須特製チーズを 100g たっふりかけてお召し上がりください。チーズのコクとハンバーグの旨味が記憶に残る一品になっています。

Voi etta ハンバーグ(200g) ¥1,980

以下セットで付いてきます
・ライス ・おみそ汁 ・ミニデザート

ライス大盛り +100 円

ミニサラダ +150 円



ライス大盛り +100 円

ミニサラダ +150 円

とろ〜り
チ〜ズ

ステーキメニュー Steak Menu



不揃いのA3～A5ランクのお肉を丁寧かつ綺麗に筋切りしてお出ししています。他店ではまねできないお値段で希少部位をリーズナブルなお値段で提供しております。この圧倒的なお肉の旨さをあじわってください。



オーストラリア産の穀物牛をステーキにして提供しています。他のお店では味わえないお肉の旨味をご賞味ください。

一緒にいかがですか？

※画像はイメージです。

クラフト生ビール
(500ml)
¥780

フライドポテト
¥500

セット
ドリンクバー
¥280
単品 ¥390

ふぞろい 国産牛ステーキ

グラムをお選びください

200g ¥3,980

300g ¥5,480

400g ¥6,980

・オニオンソース ・おみそ汁
・ライス ・ミニデザート
が付いてきます。

ライス大盛り +100円

ミニサラダ +150円



三種盛り 那須高原チーズがけ ¥3,480

以下セットで付いてきます
・ライス ・おみそ汁 ・ミニデザート

ヴォイエッタのハンバーグ200gと極太ソーセージ100g、ベーコン80gの三種盛りにさらに那須高原チーズをたっぷり100gをとろ〜り。



お子様プレート ¥980 ドリンクバー付き

こだわりハンバーグ、カレーライス、エビフライとお子様に大人気です。ドリンクバー付きでお得なメニューとなっています♪

サラダ

ヴォイ エッタ
Voi etta サラダ ¥980
(和風オニオンドレッシング)

ハーフサイズ ¥580

那須地元産野菜をいろいろとバランスの良いサラダに仕上げました。特製ドレッシングの和風オニオンドレッシングをかけてお召し上がり下さい。



色々楽しめる三種盛り



三種盛り
¥2,980

以下セットで付いてきます
・ライス ・おみそ汁 ・ミニデザート

ライス大盛り +100円

ミニサラダ +150円



ヴォイエッタのハンバーグ200gと極太ソーセージ100g、ベーコン80gの色々楽しめるプレートです。



とろ〜り
チーズ

ライス大盛り +100円

ミニサラダ +150円



ヴォイ エッタ
Voi etta

A Bite-size Steak

厳選国産牛 ひとくちステーキ

ライス・おみそ汁・ミニデザート付き



1,980 円 (税込)

ライス大盛り +100 円

おすすめ

ヴォイ エッタ メニュー
Voi etta Menu



チャーシューステーキ (150g)
¥1,480

ライス大盛り +100円

以下セットで
付いてきます

- ・ライス
- ・おみそ汁
- ・ミニデザート

ヴォイエッタシェフオリジナル「チャーシューステーキ」。那須三元豚をじっくり煮込んで
特製ダレに漬けたんだほろ旨チャーシューです。ごはんがすすむ一品。



以下セットで
付いてきます

- ・マスタード
- ・ライス
- ・おみそ汁
- ・ミニデザート

ボロニア 3種盛り合わせ
¥1,980

ライス大盛り +100円

ボロニア：100g
ベーコン：70g
ソーセージ：50g

ボロニアソーセージ、ベーコン、ウィンナーソーセージを盛り込んだ色々楽しめるメニュー
です。レモスコとマスタードと一緒にそれぞれの味をお楽しみください。

おすすめ

ヴォイ エッタ メニュー
Voi etta Menu



茶豚の京みそ漬

¥1,780

以下セットで付いてきます

- ・ライス
- ・おみそ汁
- ・ミニデザート

ライス大盛り +100 円

京みそで漬けた茶豚です。柔らかくみその濃い味はご飯がすすみます。シェフおすすめ！

茶豚の塩麴漬焼

¥1,780

以下セットで付いてきます

- ・ライス
- ・おみそ汁
- ・ミニデザート

ライス大盛り +100 円



塩麴に漬けられた茶豚です。麴によって柔らかさとジューシーさがプラスされております。
レモスコやレモンを絞ってお楽しみください。

匠の味

とちぎ和牛

日本一の安全とおいしさを目指します。
指定農家が心をこめてつくりました。



とちぎ黒和牛
サーロインステーキ (200g)
(A5ランク黒毛和牛使用)

¥9,800(税込)

ライス・味噌汁・季節のサラダ・プチデザート付き

とちぎ和牛しゃぶしゃぶ (120g)
(A5ランク黒毛和牛使用)

¥4,980(税込)

お肉・野菜・うどん・プチデザート付き



とちぎ和牛「匠」とは、とちぎ和牛の中より厳しい基準をクリアした選ばれし究極の一品です。年間出荷頭数 約3,300頭を誇る「とちぎ和牛」ですが、「匠」を名乗れるのはその中の 約9%のみ と大変貴重な存在です。(H25年度実績)



※しゃぶしゃぶのみ要予約
※前日までに予約をお願いします。

※画像はイメージです。お野菜など変更になる場合がございます。

斐 フィンランドの森
那須高原レストラン voietta

RPG

御用達 プレート ごちそうさま
Royal Plate Gochisousama

那須
茶色豚
ハムメガ
盛り

総量 500g 越え



レモスコ
マスタード付き



単品 5,980円 (税込)

宮内庁御料牧場へ卸している種豚を一皿に盛り付けました。総量 500g 以上。ボイエッタ史上最高傑作を一度お試しください。きっと旅の思い出になります。

一緒にいかがですか？

※画像はイメージです。



¥780
クラフト生ビール
(500ml)



¥500
フライドポテト



¥150 大盛 ¥250
ごはん



¥100
ライ麦パン



¥280 単品 ¥390
セットドリンクバー

VIP

ヴォイエッタ

いいもの

プレート

Voietta Limono Plate

総量
500g



単品 **4,980円（税込）**

ヴォイエッタの逸品を一皿に盛り付けました。国産ステーキ。ヴォイエッタハンバーグ。那須三元豚のチャーシュー。総量 500g。これを食べずして、ヴォイエッタを語る無かれ！

一緒にいかがですか？

※画像はイメージです。



¥780

クラフト生ビール
(500ml)



¥500

フライドポテト



¥150 大盛 ¥250

ごはん



¥100

ライ麦パン



¥280 単品 ¥390

セットドリンクバー

ノンアルコール
Non-alcohol

カクテル
COCKTAILS

中にフレーシビュレ
入っていてデザート感覚で
楽しめるドリンクです！



各種

¥580(税込)



アイストリップング
¥120(税込)

Wine menu

Bottle wine



Alc. 13.5%



USA カリフォルニア (赤)

ベンド
BEND

カベルネ・ソーヴィニヨン カリフォルニア
Cabernet Sauvignon California

ダークチェリー等豊富な果実味がカリフォルニアらしいカベルネ。柔らかなタンニンが口当たりよく、オータのフレーバーがワインにふくよかさを与えます。

ボトル / ¥2,750 (税込)



Alc. 13.5%



USA カリフォルニア (白)

ベンド
BEND

シャルドネ カリフォルニア
Chardonnay California

完熟した桃等のトロピカルな果実と香ばしいオータのフレーバーが豊富。酸のバランスの優れたフレッシュ感あふれるシャルドネです。

ボトル / ¥2,750 (税込)



Alc. 14%



ルーマニア (赤)

ヴィル・ブドゥレアスカ
Vile Budureasca

ヴァイン・インフレイム ピノ・ノワール
Vine in Flames Point Noir

香りはラズベリーやチェリー、黒コショウにバニラのニュアンス。酸は心地よく、ブラックチェリーの果実味にまろやかなタンニンが感じられるワインです。

ボトル / ¥3,500 (税込)



Alc. 14%



ルーマニア (白)

ヴィル・ブドゥレアスカ
Vile Budureasca

ヴァイン・インフレイム シャルドネ
Vine in Flames Chardonnay

力強いトロピカル・フルーツの香りに、バニラのニュアンス。厚みのある果実感に、心地よい酸としっかりとした樽感が感じられるワインとなっております。

ボトル / ¥3,500 (税込)



Alc. 13%



イタリア (赤)

プラネタ
PLANETA

ラ・セグレタ・ロッソ
La Segreta Rosso

濃く鮮やかなルビー色、赤スグリ、桑の実、ほのかにスパイシーでミントのようなアロマ。熟した野生の果実、バランスの取れた豊かなハーブの味わい。

ボトル / ¥6,000 (税込)



Alc. 12.5%



イタリア (白)

プラネタ
PLANETA

ラ・セグレタ・ビアンコ
La Segreta Bianco

緑がかったレモンイエロー、若い柑橘や花々、ピーチ、パイナップル、カモミール等、生き生きとした地中海的な香り。酸のバランスと洗練された味わいが広がります。

ボトル / ¥6,000 (税込)

Glass wine

ハウスワイン (赤 / 白)

各 ¥600 (税込)

フルーツワイン サンダリア (赤)

¥600 (税込)