



Harves terrace

mont·bell food service

Pizza

ピッツァ

Seared Tuna Pizza

藁焼き鰹のたたきのピッツァ
¥1,800

藁焼き鰹のたたきを豪快にトッピングした、嶺北地方ならではのピッツァです。



ピッツァは
テイクアウト
できます。
テイクアウトは税率が
変わります。



Summer vegetable curry pizza

夏野菜のカレーピッツァ
¥1,300

ハーベステラス一番人気のカレーと地元で採れた野菜を組み合わせたオリジナルピッツァです。



Smoked Chicken Pizza

スモークチキンのピッツァ
¥1,300

嶺北ブランドのはちきん地鶏のスモークチキンと名産のゆず果汁を使用した嶺北オリジナルピッツァです。



Quattro Formaggi

クアトロフォルマッジ
¥1,230

モッツァレラチーズ、パルメザン、チェダー、ゴルゴンゾーラのピッツァです。お好みではちみつをかけてお召し上がりください。



Double Salami

2種類のサラミ
¥1,180

ソフトなミラノサラミと黒コショウを詰めたナポリサラミを使用したピッツァです。



Siciliana

シチリアーナ
¥1,130

トマトとアンチョビのピッツァです。お酒のアテとしてもおすすめ。



Margherita

マルゲリータ
¥980

トマトソースとモッツァレラチーズを使った世界中で知られる定番メニューです。

ドリンクセット

Drink Set
+ ¥210

■ ブレンドコーヒー (ホット・アイス)

■ オレンジジュース

■ 有機紅茶 ウバ (ホット・アイス)

からお選びください。

※ピッツァ、コンボ、カレーの各メニューにドリンクセットを付けることができます。

◎ 価格はすべて税込みです。

Combo

コンボ



Beef Stew

ビーフシチュー

¥1,680

6時間じっくり煮込んだハーベステラス特製のビーフシチューです。あつあつスキレットでお召し上がりください。(バケット、サラダ付き)



Hamburg steak Set

ハンバーグセット

¥1,250

ジューシーなハンバーグに濃厚なデミグラスソースをかけて焼き上げました。

(穀物米使用、サラダ付き)



Tomato Hamburg steak set

トマトハンバーグセット

¥1,320

トマトソースとモッツアレラチーズをのせてオーブンで焼き上げています。

(穀物米使用、サラダ付き)



Gapao rice

ガッパオライス

¥1,100

鶏肉とパプリカを使ったタイ風バジル炒めごはん。(穀物米使用、サラダ添え)

コンボ・カレーの各メニューはプラス150円でご飯大盛りに変更できます。

キッズ
メニュー
kid's menu

お子さまハンバーグ

¥750

濃厚デミグラスソースが食欲をそそるハンバーグプレート。



お子さまカレー

¥700

鶏ひき肉のカレーとフライドポテト、ミニサラダがセットになったお子さま向けのプレートです。穀物米使用。



※アレルギーについて詳しくは、スタッフにお尋ねください。

◎ 価格はすべて税込みです。

Curry

カレー

Tosa Akausi Beef Curry

辛さ度... 

土佐あかうし スペシャルカレー

¥1,830

ハーベステラス特製カレーと土佐あかうしの
コラボレーション。ここでしか味わうことのでき
ない特別なメニューです。



Chicken Vindaloo Curry

辛さ度... 

チキンビンドルカレー

¥1,000

ご飯との相性良くアレンジしたチキンビ
ンドルカレーです。穀物米に野菜をトッピン
グしています。



Butter Chicken Curry

辛さ度... 

バターチキンカレー

¥1,100

バターの風味豊かなマイルドなカレーです。
穀物米に野菜をトッピングしています。



Green Curry

辛さ度... 

グリーンカレー

¥1,000

ココナッツの風味と辛さがくせになります。
穀物米に野菜をトッピングしています。



Keema Curry

辛さ度... 

キーマカレー

¥1,050

鶏と豚の合挽肉のベーシックなカレー。
穀物米に野菜をトッピングしています。

ドリンクセット

Drink Set

プラス
+ ¥210

- ブレンドコーヒー(ホット・アイス)
- 有機紅茶 ウバ(ホット・アイス)
- オレンジジュース

からお選びください。

※ピッツァ、コンボ、カレーの各メニューに
ドリンクセットを付けることができます。



食材のこだわり

お米には、噛むほど旨味が広がる、本山町
の棚田で育てたお米を使用しています。

野菜には、本山町で収穫された季節の揚
げ野菜を使用しています。

◎ 価格はすべて税込みです。

A LA CARTE MENU アラカルトメニュー



土佐あかうしの
リブローズステーキ(100g)
————— ¥2,650

肉本来の旨味を追求して生まれた土佐あかうし。シンプルな味付けでお楽しみください。



薫焼き鱈のカルパッチョ
————— ¥1200

大葉、みょうが、ニンニクの高知らしい薬味をトッピング。お酒の進むカルパッチョにアレンジしました。



季節野菜とベーコンの
アヒージョ
————— ¥800

ベーコンと季節の野菜をごろっと盛り込んだアヒージョです。バゲット3個付き。



カマンベールチーズのフライ
————— ¥650

外はカリカリ、中はトロトロのカマンベールチーズのフライ。



ソーセージの盛り合わせ
————— ¥800

フレンドマーケット「山之村牧場」特製のソーセージを4種類盛り合わせました。



フライドポテト
(ケイジャンスパイス・塩味)
————— ¥460

ピリ辛のケイジャンスパイスと塩味をお選びいただけます。

・フライドポテト ¥460

・バケット ¥210

・ライス ¥210

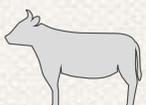
Salad



スモークチキンサラダ
————— ¥930
ほど良い歯ごたえと深い味わいが魅力の「土佐はちきん地鶏」を使ったのサラダ。
(2~3人前)



シーザーサラダ
————— ¥980
シャキシャキのサラダとジューシーなベーコンを半熟卵でお楽しみください。(2~3人前)



土佐あかうしとは 高知うまれ高知そだちの幻の和牛です。赤身と脂のバランスが良く、もっちりとして柔らかくジューシー。さらりとした口どけも特徴です。



土佐はちきん地鶏とは 高知県原産の日本鶏が交配のベースとなる鶏です。脂肪が少なく、ほどよい歯ごたえがあり、身の締まった味わい深さが特徴です。

SWEETS MENU

スイーツメニュー



Tiramisu Parfait

ティラミスパフェ

¥700

濃厚なラムレーズンアイスの上にティラミスを重ねた、大人の味のスイーツです。



Apple Pie

アップルパイ

¥650

さわやかなりんごの酸味が口いっぱい広がるアップルパイです。シナモンと一緒にどうぞ。



Coffee Jelly Parfait

コーヒーゼリーパフェ

¥720

コーヒーゼリーにバニラアイス、黒蜜、白玉団子、きな粉を合わせました。



Cheese Cake

チーズケーキ

¥650

濃厚な美味しいチーズケーキです。



Mini Soft Serve

ミニソフトクリーム

¥390

生乳を60%使用したミルク感たっぷりのソフトクリームです。



Gateau Chocolat

ガトーショコラ

¥650

濃厚なチョコレートの香りが広がるケーキです。社会福祉法人「青葉仁会」特製。



Two types of ice

アイス2種盛り

¥500

「お芋アイス」「シソアイス」「ゆずアイス」からお選びください。
※高知を代表する氷菓「アイスクリン」と地元食材のシャーベットとの組み合わせです。



Chiffon Cake

シフォンケーキ

¥650

モンベルフレンドエリア「北海道・東川町」の米粉で作った、ふわふわのシフォンケーキです。

スイーツドリンクセット

プラス
+ ¥310

- ブレンドコーヒー(ホット・アイス)
- 有機紅茶 ウバ(ホット・アイス)
- 島茶
- 有機紅茶 アールグレイ



◎価格はすべて税込みです。

ALCOHOL MENU

アルコールメニュー

土佐嶺北の棚田米にこだわった日本酒

桂月
KEIGETSU

土佐嶺北地方にて明治10年(1877年)の創業以来140年以上、豊かな水と澄んだ空気の中で高品質な酒造りに邁進して参りました。酒造りに使用する棚田米は、半径5Km以内にこだわり、テロワールを大切にしています。この地特有の良質の軟水に恵まれ、少量生産の手作りにて、飲む人に喜んでいただける酒造りを心掛けております。



桂月 飲み比べセット

3杯セット ¥1,200

マークのついた桂月の日本酒ラインナップ7種の中から、好きな3種をお選びいただけます。銘柄ごとに異なる味わいをお楽しみください。



KURAMASTER2020 純米大吟醸部門 プラチナ賞受賞

Sake Nature 2019

酒造のある土佐嶺北地方の棚田にて、有機肥料のみを用いて栽培された特別栽培の酒造好適米「吟の夢」を100%使用し、恵まれた自然環境の中で生酛作りにより仕込んだ純米大吟醸酒です。

グラス ¥700
300mlボトル ¥1,800



IWC2019 ゴールド受賞、KuraMaster2019 プラチナ賞受賞

CEL24 純米大吟醸50

嶺北産の酒造好適米『吟の夢』を50%精米し、高知酵母CEL24で仕込んだ純米大吟醸。フルーティーな甘みと爽やかな香りで、日本酒が苦手な方にもおすすめです。

グラス ¥550
300mlボトル ¥1,100



KURAMASTER2018 プラチナ賞受賞

吟之夢 純米吟醸55

嶺北産の酒造好適米「吟の夢」を55%精米し、恵まれた自然環境の中で丹念に仕込んだ純米吟醸酒。料理を選ばず、洋食との相性も良い上品な香りのお酒です。

グラス ¥500
300mlボトル ¥1,000



超辛口 特別純米酒60

嶺北地方にて栽培された「秋津穂(アキツホ)」を使用し、すっきり辛口に仕上げた特別純米酒。料理の味を邪魔しない食中酒にぴったりのお酒です。特に魚料理との相性に優れます。

グラス ¥500
300mlボトル ¥1,000



にごり 純米大吟醸50

高知県嶺北地方産の酒造好適米「吟の夢」を50%精米し、丹念に仕込んだ純米大吟醸のにごり酒。フルーティーな香りとなめらかな舌触りで、女性にも人気の商品です。

グラス ¥550
300mlボトル ¥1,100



相川誉 山廃純米酒58

標高300m~600mの山間に広がる土佐町相川の棚田で育った酒造好適米「吟の夢」を、山廃仕込みで純米酒にしました。食中酒に最適です。特に肉料理との相性に優れます。

グラス ¥500
300mlボトル ¥1,000



YUZU SAKE ゆず酒

さわやかな柚子の香りと酸味と日本酒が調和した、ゆずと日本酒のリキュール。甘さを抑えた絶妙のバランスにより、幅広い料理との相性に優れます。スイーツとの相性も良いです。

グラス ¥550
300mlボトル ¥1,100



銀杯

嶺北で栽培された「秋津穂」を使用し、何十年も変わらない仕込み方で、昔ながらの味を守って醸されたお酒。飲み飽きなく、料理を選ばない、地元で愛され続ける土佐の日常酒。

グラス ¥400
熱燗一合 ¥550

◎ 価格はすべて税込みです。

ALCOHOL MENU

アルコールメニュー

クラフトビール



高知カンパーニュブルワリー

TOSACO

地域原産、地域循環、クラフト精神こだわった、新進気鋭のブルワリー。創造性と遊び心溢れる高知県生まれのクラフトビール。

本山のおすすめ

天空の郷こめホワイトエール

¥720

小麦モルトを土台に高知県産のお米と山椒を使用しました。品の良い甘さと酸味が広がるスッキリとした味わいです。

本山町赤しそサワーエール

¥800

本山町を流れる汗見川特産の赤しそを使用したサワービールです。赤しその色や味わいを生かした爽やかな酸味があります。



ゆずパールエール

¥720

高知県産のゆずの皮を贅沢に使用しました。ホップの苦味を抑えて、フルーティーさと豊かなフレーバーが残る味わいです。

和醸ケルシュ

¥720

高知県生まれの日本酒酵母とビール酵母が、和をもって醸すビール。低温でじっくりと醸すことで、独特の吟醸香と、爽やかなキレを実現しました。

土佐IPA

¥720

4種のホップと土佐文旦果皮を使用しました。心躍るジューシーなアロマ感と鮮やかな苦味が絶妙なバランスです。

ありがとさこ

ヘイジーセッションIPA

¥760

IPAの特徴であるホップの香り、さわやかさが大きく出ているうえにヘイジー(濁り)のまったり感もあります。

本山のおすすめ

土佐れいほく素材のサワー

ゆずサワー

¥580

高知県産のゆずを皮まで丸ごと使ったゆずジャム入りサワー。ゆずの酸味と、はちみつのさっぱりした甘さが楽しめます。

しそサワー

¥580

本山町を流れる汗見川特産の赤しそで作ったサワー。甘さは控えめで、しその爽やかな香りを楽しめます。



その他

プレミアムモルツ(生)

¥600

ハイボール

¥580

オールフリー

¥460

カシスオレンジ

¥580

カシスソーダ

¥580

赤ワイン(グラス)

¥650

(ボトル)

¥2,200

白ワイン(グラス)

¥650

(ボトル)

¥2,000

©価格はすべて税込みです。

DRINK MENU

ドリンクメニュー

ブレンドコーヒー (ホット・アイス) ¥450

厳しい環境保全や労働環境の基準をパスした、
レインフォレスト認証農園産コーヒー豆を使用しています。

カフェラテ (ホット・アイス) ¥500

カプチーノ ¥500

有機紅茶 ウバ (ホット・アイス) ¥450

有機紅茶 アールグレイ (ホット) ¥450

チャイ (ホット・アイス) ¥500

島茶 ¥450

自然あふれる西表島。そこで育ったレモングラスや
月桃の葉等のハーブを使用しています。

ウーロン茶 ¥450

ハーベステラス本山

自家製ジンジャエール ¥500

高知県本山町で育てられたショウガを使用した
ピリッとした辛口の自家製ジンジャエールです。

ゆずスカッシュ ¥500

本山町産のゆずを使用しています。
ゆずのさわやかな香りをお楽しみください。

シソスカッシュ ¥500

本山町で育てられたシソを使用しています。
すっきりとした味わいに仕上げました。

夏季限定

マンゴーラッシー ¥500

アップルジュース ¥450

オレンジジュース ¥450

コーラ ¥450



© 価格はすべて税込みです。

BBQ MENU

バーベキューメニュー



嶺北満喫セット

土佐あかうし(ロース)ブロック・はちきん地鶏
あゆ(吉野川産)・焼きおにぎり・季節の野菜セット
フライドポテト・サラダ



土佐あかうし 2種プレミアムコース

土佐あかうし(ロース)ブロック・土佐あかうし(モモ)スライス
骨付きソーセージ・焼きおにぎり・季節の野菜セット
フライドポテト・サラダ



はちきん地鶏・土佐あかうし(モモ)スライス
骨付きソーセージ・焼きおにぎり・季節の野菜セット
フライドポテト・サラダ



アメリカ産肩ロース・土佐あかうし(モモ)スライス
骨付きソーセージ・焼きおにぎり・季節の野菜セット
フライドポテト・サラダ

追加メニュー(単品)

- ・土佐あか牛(ロース)ブロック 100g ¥2,460
- ・土佐あか牛(モモ)スライス 50g ¥860
- ・はちきん地鶏 ¥620

- ・あゆ(吉野川産) 1匹 ¥800
- ・骨付きソーセージ 2本 ¥720
- ・季節の野菜セット ¥520
- ・焼きおにぎり 2個 ¥360

※ご注文は、お近くのスタッフまでお声がけください。

◎価格はすべて税込みです。