

シャポー船橋グランドオープンに合わせて新業態スタート！



2月9日(金) NEWOPEN



2018年2月9日(金)、JR総武線船橋駅に直結するショッピングセンター

「シャポー船橋」のグランドオープンに合わせて、

マザー牧場としては新業態の「マザー牧場バル」がオープンします。



『シャポー船橋』は、株式会社ジェイアール東日本都市開発が運営するショッピングセンターで、新館の「南館」と「本館」の1階及びB1階が今回グランドオープンとなります。

「マザー牧場バル」は、「南館」3階に出店し、**安心・安全な千葉県産の食材を千葉県で食べる「千産千消」**を楽しんでいただきたいというコンセプトを軸にしながら、お客様をお迎えいたします。

千葉県産豚肉を中心とした新鮮で安心な原料を使用し、自社工場で製造したこだわりのソーセージや、ラムのスペアリブに加え、新鮮な牛乳を使ったパスタやチーズリゾットなどのメニューを展開します。

また、自慢の料理に合うオリジナルカクテルドリンクメニューも開発しました。

アフタヌーンタイム(14時～17時)には、マザー牧場ソフトクリームを使用したオリジナルスイーツも楽しめ、船橋でもマザー牧場自慢の味わいを満喫できます。

ぜひ「マザー牧場バル」でしか味わえない特別なメニューで、素敵なお食事の時間をお楽しみください☆

◎営業開始日 2018年2月9日(金)

◎営業時間 11:00～22:30 (ラストオーダー 22:00)
【ランチ】11:00～14:00 【アフタヌーン】14:00～17:00 【ディナー】17:00～22:30

◎住所 〒273-0005 千葉県船橋市本町7-1-1 シャポー船橋 南館 3F

◎出店面積 74.71 m²

◎席数 46席

◎定休日 シャポー船橋休館日に準ずる

【シェフのおすすめメニュー】

★★ グランドメニュー ★★



まきばの白いソーセージ(ヴァイスヴルスト) ￥750

ドイツの朝食メニューとして大人気の白いソーセージ！
それをお手本に、仔牛肉と豚肉の割合や、スパイスの配合を
工房長が試行錯誤し、マザー牧場オリジナルの白いソーセージ
が完成しました☆
ドイツでは、「教会の正午の鐘を聞くことは許されない」と言われ
るほど鮮度にこだわるソーセージで、日持ちせず、一般には
なかなか流通しにくい珍しいソーセージです！皮をむいて食べ
る、ふわっふわしたなめらかな食感をお楽しみください♪

《その他にも「マザー牧場バル」だけでしか楽しめないおいしさが盛りだくさん！！》 \ デザートメニューも豊富♡ /



本日のマザー牧場ソーセージ
& ハム盛合せ
¥2,000



仔羊のスペアリブ
¥2,000



フライシュケゼバーガー
¥800



オレンジフレンチトースト
¥1,000

★★ お得に楽しめる！ランチメニュー(ドリンク付き) ★★



マザージンギスカン ￥1,000
(ライス・スープ付)

千葉でジンギスカンといえば“マザー牧場”！
創業以来変わらない伝統の味を気軽にお楽しみ
いただける定食スタイルでご提供いたします。



手ごねラムハンバーグ ￥1,000
(ライス・スープ・サラダ付)

石焼クリーミーチーズリゾット
直送ミルクで！ ￥800
(サラダ付)



本日のパスタ ￥1,000
(スープ・サラダ付)

※価格は全て税抜価格です。

お客様のお問い合わせ：マザー牧場バル シャポー船橋店
TEL.047-455-8629

【リリースに関してのお問い合わせ先】

発信元：株式会社マザー牧場 〒299-1601 千葉県富津市田倉 940-3

TEL.0439-37-2875 FAX.0439-37-2100

担当者：宣伝課 石井・保田・星野・佐藤