

BBQ MENU

販売・レンタルメニュー

食材メニュー [食材プランご注文のお客様のみ]	
US牛カルビ 100g	¥700
USアンガス牛ステーキ 100g	¥1,000
厚切り三元豚 肩ロース 150g	¥1,000
ポークスペアリブ 70g×2本	¥800
味つきチキン 200g	¥700
あらびきソーセージ 70g×2本	¥700
有頭赤海老 2尾	¥600
イカの丸焼き 2杯	¥600
焼きおにぎり 2個	¥300
焼きそばセット <small>野菜ミックス 豚バラ・麺・ソース</small>	¥700
野菜セット <small>とうもろこし 玉ねぎ・ピーマン</small>	¥500
カラフルマシュマロ 10個入	¥600

調味料・油			
BBQソース <small>小麦</small> オリジナルスパイシー	¥500	サラダ油	¥100
塩こしょう <small>小麦</small> 0.7g×5袋	¥50	牛脂 1個(10g)	¥20
醤油 <small>小麦</small> 1袋(4.3ml)	¥20		

販売品			
炭 3kg	¥1,200	紙皿 深皿タイプ 5枚	¥100
着火剤 2個	¥100	紙皿 平皿タイプ 5枚	¥100
かちわり氷 1.1kg	¥600	紙コップ 5個	¥100
割り箸 1膳	¥20	紙おしぼり 5枚	¥50
スプーン 1本	¥20	軍手 1組	¥100
フォーク 1本	¥20		

★ オプションサービス			
炭処理サービス グリル1台分 <small>*器材お持ち込みの方のみ</small>	¥330	ゴミ袋 45L 1袋 <small>*分別で色が異なります</small>	¥220
当日・片付け不要プラン <small>*ご利用後の器材の洗浄・片付けを スタッフがいたします。</small>	お一人様 ¥400	黄色の袋 カン・ビン ペットボトル用	青色の袋 ゴミ全般用 (カン・ビン ペットボトル以外)

グリルセット (レンタル用品)			
炭火焼きグリルセット 炭 <small>●炭火焼きグリル 網 / 炭 / 着火剤 / チャッカマン / 炭トング</small>	¥7,500	ツバーナーセット ガス <small>●ツバーナーコンロ 燃料2本 / チャッカマン</small>	¥6,500
●鉄板 ●包丁 & まな板 ●ハサミ ●フライ返し ●ボウル & ざる ●トング2種 ●折りたたみテーブル		●鉄板 ●包丁 & まな板 ●ハサミ ●フライ返し ●ボウル & ざる ●トング2種 ●折りたたみテーブル	

レンタル用品			
タープテント 3m×3m <small>*スタッフが設置します</small>	¥3,500	クーラーボックス 50L <small>保冷用の氷 500g 付き</small>	¥800
折りたたみテーブル	¥1,500	ガスボンベ 1本	¥200
折りたたみ椅子	¥400	鍋	¥500
炭火焼きグリル 炭 <small>網・炭・着火剤・チャッカマン・炭トング付き</small>	¥4,500	スキレット	¥500
ファイヤーグリル 薪 <small>網・薪・着火剤・チャッカマン・炭トング付き</small>	¥3,500	フライ返し	¥200
ツバーナーコンロ ガス <small>専用スタンド・燃料2本・チャッカマン付き</small>	¥3,500	トング 各種 <small>生肉用 or 焼き肉用 or 炭用</small>	¥200
鉄板	¥500	包丁 & まな板	¥300
網 1枚	¥500	ボウル & ざる	¥300
ダッチオーブン <small>*炭火焼きグリルが必要です</small>	¥1,000	おたま	¥200
ライスクッカー 5合炊き <small>*ツバーナーコンロが必要です</small>	¥500	ハサミ	¥200
スモーカー <small>スモークウッド付き</small>	¥1,500	ケトル	¥500
ピザオーブン <small>ピザストーン・ピザカッター・まな板付き</small> <small>*炭火焼きグリルが必要です</small>	¥2,000	LED ランタン <small>*17時以降のみ</small>	¥500

アレルギー情報 特定原材料8品目



※表示価格は税込価格です。※商品は無くなり次第終了となります。