



## Menu

## Information

### -炭火の付け方-



- ①木炭を並べて、その上に着火剤を置きます。
- ②着火剤の上に木炭を並べます。
- ③ガストーチで着火剤に火をつけます。  
着火剤に火が付いたら、そのまま5分くらい放置します。
- ④木炭に火が移ったら、うちわでひたすらあおぎます。  
火の粉に注意!! 10分くらい頑張りましょう!!
- ⑤火のついた木炭を全体に広げ、新しい木炭を敷き詰めます。  
新しい木炭に火が移るよう、うちわであおぎます。
- ⑥全体的に火が付いたらOKです!!  
バーベキューをお楽しみください!! 🔥🔥🔥

### -備品返却のお願い-

- ・クーラーボックス、保冷剤
- ・BBQの食材が入っていたブリキ容器



クーラーボックスに  
まとめて下さい

- ・ BBQで使って汚れた器具  
※食べ残しや油・汁はゴミ袋に捨ててください



洗い物ボックスに  
まとめて下さい



食材受渡場所に返却お願いします

## ーかぐやBBQ Menuー



カップサラダ イタリアンドレッシング付き

彩り焼き野菜 デイップソース付き

US厚切り牛ハラミ BBQソース付き

三元豚肩ロース ブラジリアンバーベキュー味

鶏ももハーブマリネ



トルネードウィンナー

フランスプチパン ガーリックバター付き

スモアセット

## ーキッズBBQ Menuー



カップサラダ イタリアンドレッシング付き

テリヤキチキン

手作りハンバーガーセット  
(バンズ、ハンバーグ、チーズ、レタス、ソース)

スモアセット

## ー単品BBQ Menuー

※予約おススメ!!当日は準備にお時間いただきます

US牛肩ロース ステーキ300g ¥2500

三元豚 バラ肉300g ¥1300

シーフードミックス ¥2000  
(有頭エビ・貝付きホタテ・イカ)

焚き火と一緒にでより楽しい♪

もちろん炭でも出来ます!!



## ー単品スキレット

## ダッチオーブンMenuー

※予約おススメ!!当日は準備にお時間いただきます

海老とたっぷり野菜のアヒージョ ¥1500

カマンベール・チーズフォンデュ ¥1500

ベーコンバターコーン ¥900

メスティンライス2合 ¥550

ダッチオーブンライス4合 ¥800

1羽まるまるローストチキン ¥2000



## ー販売ドリンク Menuー

オロポ ¥550  
(オロナミンC+ポカリスエット)

サッポロ黒ラベル ¥350

角ハイボール7% ¥250

氷結シチリアレモン ¥250

180mlパックのお酒各種 ¥250  
(赤ワイン、白ワイン、梅酒、日本酒)

天然水 2L ¥250/500ml ¥150

炭酸水500ml ¥150

ペットボトル各種 ¥180

おいお茶500ml

コカ・コーラ350ml

グリーンDAKARA600ml

すっきりオレンジ500ml

麦茶500ml

※ソフトドリンクは一部ラベルレス商品を扱っています

氷 1kg袋 ¥400/カップタイプ ¥180

敷地内のTAKE OUT店

## ー入母屋珈琲Menuー

オリジナルブレンドホットコーヒー ¥410/¥610

オリジナルブレンドアイスコーヒー ¥430/¥630

カフェラテ ホットorアイス ¥490/¥690

カフェモカ ホットorアイス ¥540/¥740

キャラメルラテ ホットorアイス ¥540/¥740

自家製チャイラテ ¥500

お芋と芋蜜のスムージー ¥630

フルーツと野菜のスムージー各種 各¥450

濃厚!!オリジナルソフトクリーム ¥480

ミックスベリー生クリームクレープ ¥450

バナナチョコ生クリームクレープ ¥550

クレームブリュレクレープ ¥880

シュガーバタークレープ ¥380

恋する豚のミートソースクレープ ¥850

・・・etc

他メニューも店頭で用意しております!!

