



**黒毛和牛&ロブスター
プレミアムBBQプラン** お1人様 / 2名様より
9,800円

WAGYU & LOBSTER PREMIUM BBQ **2時間 飲み放題**

〈特定原材料/小麦、乳、卵、えび〉

- 黒毛和牛ステーキ
Wagyu Beef Steak
- ロブスター
Lobster 〈特定原材料/えび〉
- ジャークチキンマリネ
Marinated Jerk Chicken
- ホタテの和風だし醤油
Scallop with Dashi Soy Sauce
〈特定原材料/小麦〉
- 骨付きソーセージ
Sausage on The Bone 〈特定原材料/乳〉

サーフ&ターフ BBQプラン お1人様 / 2名様より
7,600円

SURF & TURF BBQ **2時間 飲み放題**

〈特定原材料/小麦、乳、卵〉

- ペPPER・ビーフ
Pepper Beef
- 骨付きソーセージ
Sausage on The Bone 〈特定原材料/乳〉
- レモンマリネポーク
Lemon Marinated Pork
- マグロのハーブマリネ
Herb Marinated Tuna 〈特定原材料/小麦〉
- ジャークチキンマリネ
Marinated Jerk Chicken
- ホタテの和風だし醤油
Scallop with Dashi Soy Sauce
〈特定原材料/小麦〉

スタンダードBBQプラン お1人様 / 2名様より
6,500円

STANDARD BBQ **2時間 飲み放題**

〈特定原材料/小麦、乳、卵〉

- レモンマリネポーク
Lemon Marinated Pork
- 骨付きソーセージ
Sausage on The Bone 〈特定原材料/乳〉
- ジャークチキンマリネ
Marinated Jerk Chicken
- 厚切りベーコン
Thick-cut Bacon

各プランに下記メニューがセットで付きます。
Each plan has the following menus.

- 焼き野菜 Vegetables
(スイートコーン/グリーンアスパラ/玉ねぎ)
Corn / Green Asparagus / Onion
- スパイシーナチョス
Spicy Nachos
〈特定原材料/乳、卵〉
- エダマメ
Green Soybeans
- カプレーゼ
Caprese 〈特定原材料/乳〉

ADDITIONAL MENU

追加メニューはレジにてお買い求めください
Please order at the check-out counter

BBQ GRILL

- 黒毛和牛ステーキ 200g 3,500円
Wagyu Beef Steak
- ペPPER・ビーフ 160g 1,800円
Pepper Beef
- レモンマリネポーク 150g 1,200円
Lemon Marinated Pork
- ジャークチキンマリネ 200g 850円
Marinated Jerk Chicken
- 骨付きソーセージ 2本 650円
Sausage on The Bone 〈特定原材料/乳〉
- マグロのハーブマリネ 200g 1,000円
Herb Marinated Tuna 〈特定原材料/小麦〉
- ホタテの和風だし醤油 2個 750円
Scallop with Dashi Soy Sauce 〈特定原材料/小麦〉
- 焼き野菜盛合わせ 2名盛 1,200円
(スイートコーン/グリーンアスパラ/玉ねぎ)
Vegetables < Corn / Green Asparagus / Onion >

SIDE DISH

- エダマメ 700円
Green Soybeans
- 彩りトマトのカプレーゼ 1,500円
Caprese 〈特定原材料/乳〉
- スパイシーナチョス 1,000円
Spicy Nachos 〈特定原材料/乳、卵〉
- 生ハムとグリッシーニ 1,800円
Raw Ham & Grissini 〈特定原材料/小麦、乳〉
- ミニハヤシライス 650円
Hayashi and Rice 〈特定原材料/小麦、乳〉

※価格は消費税を含む総額にて表記しております。Prices are tax included.
※アレルギー物質を含む食品はメニューに記載があります。Foods containing allergens are noted on the menu.

WINE LIST

ボトルワインはレジにてお買い求めください
Please order bottled wine at the check-out counter

CHAMPAGNE



- モエ・エ・シャンドン・モエ・アンペリアル 13,000円
MOËT & CHANDON Moët Impérial <France>
みずみずしい果実味、魅惑的な味わい、
エレガントな熟成が特徴でバランスのとれた味わい。
- パロン・ド・ロスチャイルド・ブリュット 15,000円
BARONS DE ROTHSCHILD BRUT <France>
複雑なブレンドにより、芳醇かつ爽やかという
相反する要素を両立したエレガントな味わい。

WHITE WINE

- テラザス・レゼルヴァ・トロンテス 7,500円
Terrazas Reserva Torrontes <Argentina>
標高1,800メートルで育つアルゼンチンの固有品種トロンテスは、
華やかなアロマと清涼感あふれる果実味。
- スカイサイド・シャルドネ 8,700円
Skyside Chardonnay <California>
新鮮な果実味とすっきりした酸、
オークの香りが見事なバランスを保つワイン。

RED WINE

- テラザス・レゼルヴァ・マルベック 7,500円
Terrazas Reserva Malbec <Argentina>
アルゼンチンの高貴な品種マルベック、フレッシュなアロマが豊かで、
凝縮感のある果実味と艶やかなタンニンが特徴的。
- スカイサイド・レッド・ブレンド 8,700円
Skyside Red Blend <California>
豊かな果実とスパイス、タンニンが全てまるやかに馴染んだ
口当たりで心地よく長い余韻が楽しめます。

※お車を運転されるお客様・20歳未満のお客様の飲酒はお断りしております。
Drinking alcohol is prohibited by law for customers driving a car or are under the age of 20.

FREE DRINK

All you can drink

SPECIAL WINE CHOICE



スパークリングワイン・白・赤
全9種のボトルワインをご用意

Highly selected 9 kinds of wine
(sparkling, red and white)

※ドリンクブースにお越しく下さい。※グラス・ボトルは交換制です。
※ボトルは3名様以上のご注文とさせていただきます。
※More information about the wine is available at the drink counter.
※One glass for one guest. ※Bottled wine can be ordered by a party of 3 or more

BEER

- アサヒ スーパードライ Asahi Super Dry - Draft
- アサヒ 生ビール 黒生 Asahi Dark Beer
- アサヒ ドライ ゼロ (ノンアルコール) Asahi Dry Zero <Non-Alcohol >
- バドワイザー Budweiser (Bottle)
- ブリュードッグ パンクIPA Brewdog Punk Ipa

HIGHBALL & SOUR

- ハイボール Highball
- スモーキーハイボール Smoky Highball
- ジンジャーハイボール Ginger Highball
- コーク・ハイボール Coke Highball
- ウーロンハイ Oolong Tea Highball
- 果肉入り レモンサワー Lemon Sour with Pulp
- 果肉入り パインサワー Pineapple Sour with Pulp
- 果肉入り ウメサワー Plum Sour with Pulp
- ドライレモンサワー Dry Lemon Sour
- グレープフルーツサワー Grapefruit Sour
- トマトサワー Tomato Sour

SHO-CHU



- 黒霧島(芋) Potato Shochu
- いいちこ(麦) Barley Shochu

SOFT DRINK

- ミントスカッシュ Mint Squash
- 白桃ジャスミン White Peach Jasmine
- ブルースカッシュ Blue Squash
- 自家製レモネード Lemonade
- コーラ Cola
- ジンジャーエール Ginger Ale
- アップルジュース Apple Juice
- グレープフルーツジュース Grapefruit Juice
- ウーロン茶 Oolong Tea
- ジャスミン茶 Jasmine Tea

30分延長 / お1人様 +770円(税込)

30 minutes extension
¥770 per person
(tax included)