

BBQ BEER GARDEN

黒毛和牛&オマール海老 プレミアムBBQプラン

お1人様 / 2名様より
9,300円

WAGYU & LOBSTER PREMIUM BBQ

2時間 飲み放題

〈特定原材料9品目/小麦、乳、卵、えび〉

- 黒毛和牛ステーキ
Wagyu Beef Steak
- オマール海老
Lobster 〈特定原材料9品目/えび〉
- ジャークチキンマリネ
Marinated Jerk Chicken
- ホタテのガーリックバター
Garlic Butter Scallops 〈特定原材料9品目/乳〉
- 骨付きソーセージ
Sausage on The Bone
〈特定原材料9品目/乳〉
- ムール貝の白ワイン蒸し
Steamed Mussels with White Wine
〈特定原材料9品目/乳〉

スタンダードBBQプラン

お1人様 / 2名様より
7,800円

STANDARD BBQ

2時間 飲み放題

〈特定原材料9品目/小麦、乳、卵、えび〉

- ペッパー・ビーフ
Pepper Beef
- 骨付きソーセージ
Sausage on The Bone 〈特定原材料9品目/乳〉
- ハーブマリネポーク
Herb Marinated Pork
〈特定原材料9品目/小麦〉
- ケイジャンシュリンプ
Cajun Spiced Shrimp
〈特定原材料9品目/小麦、乳、えび〉
- ジャークチキンマリネ
Marinated Jerk Chicken
- ホタテのガーリックバター
Garlic Butter Scallops 〈特定原材料9品目/乳〉

カジュアルBBQプラン

お1人様 / 2名様より
6,800円

CASUAL BBQ

2時間 飲み放題

〈特定原材料9品目/小麦、乳、卵〉

- ハーブマリネポーク
Herb Marinated Pork
〈特定原材料9品目/小麦〉
- 骨付きソーセージ
Sausage on The Bone 〈特定原材料9品目/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
(ナス/赤パプリカ/玉ねぎ/姫人参/バーニャカウダーソース)
Eggplant/Red Bell Pepper/Onion/Baby Carrot/Bagna Càuda 〈特定原材料9品目/卵〉
- エダマメ
Green Soybeans
- スパイシーナチョス
Spicy Nachos
〈特定原材料9品目/乳、卵〉
- 鶏レバーパテ
Chicken Liver Paste
〈特定原材料9品目/小麦、乳、卵〉

※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.

※特定原材料9品目を対象にアレルギー物質を含むメニューに記載があります。Allergen info covers the 9 specified ingredients.

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
Wagyu Beef Steak 200g 3,500円
- ペッパー・ビーフ
Pepper Beef 160g 1,800円
- ハーブマリネポーク
Herb Marinated Pork 〈特定原材料9品目/小麦〉 150g 1,400円
- ジャークチキンマリネ
Marinated Jerk Chicken 200g 950円
- 骨付きソーセージ
Sausage on The Bone 〈特定原材料9品目/乳〉 2本 750円
- ホタテのガーリックバター
Garlic Butter Scallops 〈特定原材料9品目/乳〉 2個 850円
- ケイジャンシュリンプ
Cajun Spiced Shrimp 〈特定原材料9品目/小麦、乳、えび〉 2尾 900円
- 焼き野菜盛合わせ
2名盛 1,600円
(ナス/赤パプリカ/玉ねぎ/姫人参/バーニャカウダーソース)
Vegetables
Eggplant/Red Bell Pepper/Onion/Baby Carrot/Bagna Càuda 〈特定原材料9品目/卵〉

SIDE DISH

- エダマメ
Green Soybeans 500円
- スパイシーナチョス
Spicy Nachos 〈特定原材料9品目/乳、卵〉 850円
- 生ハムとグリッシーニ
Raw Ham & Grissini 〈特定原材料9品目/小麦、乳〉 1,800円
- ミニハヤシライス
Hayashi and Rice 〈特定原材料9品目/小麦、乳〉 650円
- 鶏レバーパテ
Chicken Liver Paste 〈特定原材料9品目/小麦、乳、卵〉 650円

※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.

※特定原材料9品目を対象にアレルギー物質を含むメニューに記載があります。Allergen info covers the 9 specified ingredients.

アレルギー情報 特定原材料9品目



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。

バロン・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



※ドリンクブースにお越しください。※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 >
- コロナ・エキストラ
Corona Extra (Bottle)
- バドワイザー
Budweiser (Bottle)
- ペロニー・ナストロアズーロ
Peroni Nastro Azzurro (Bottle)
- マオウ・セッションIPA
Mahou Cinco Estrellas Session IPA

HIGHBALL & SOUR

- ハイボール
Highball
- アイリッシュハイボール
Irish 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
- ジャスミンハイ
Jasmine 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
- 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)