

BBQ

BEER GARDEN

黒毛和牛&ロブスター プレミアムBBQプラン

WAGYU & LOBSTER PREMIUM BBQ

〈特定原材料 / 卵、乳、小麦、えび、ナッツ〉

お1人様 / 2名様より

9,800円

2時間 飲み放題

■ 黒毛和牛ステーキ

Wagyu Beef Steak

■ ジャークチキンマリネ

Marinated Jerk Chicken

■ フランクソーセージ

Frank Sausage

■ ロブスター

Lobster 〈特定原材料/えび〉

■ ホタテのバター醤油

Scallop with Butter Soy Sauce

■ カプレーゼ

Caprese 〈特定原材料/乳〉

サーフ&ターフ BBQプラン

SURF & TURF BBQ

〈特定原材料 / 卵、乳、小麦、えび、ナッツ〉

お1人様 / 2名様より

7,000円

2時間 飲み放題

■ 熟成骨付きポーク

Aged Bone-in Pork

■ ペッパー・リブフィンガー

Pepper Rib Finger

■ ジャークチキンマリネ

Marinated Jerk Chicken

■ フランクソーセージ

Frank Sausage

■ マグロのハーブマリネ

Herb Marinated Tuna 〈特定原材料/小麦〉

■ 赤海老

Red Shrimp 〈特定原材料/えび〉

カジュアルBBQプラン

CASUAL BBQ

〈特定原材料 / 卵、乳、小麦、ナッツ〉

お1人様 / 2名様より

6,300円

2時間 飲み放題

■ 熟成骨付きポーク

Aged Bone-in Pork

■ ジャークチキンマリネ

Marinated Jerk Chicken

■ フランクソーセージ

Frank Sausage

■ 厚切りベーコン

Thick-cut Bacon 〈特定原材料/卵、乳〉

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

● エダマメ

Green Soybeans

● キャベツとナッツのコールスロー

Cabbage and Nuts Coleslaw
〈特定原材料 / 卵、小麦、ナッツ〉

● ポップコーン

Popcorn

※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.

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

ペッパー・リブフィンガー

Pepper Rib Finger

150g 1,300円

黒毛和牛ステーキ

Wagyu Beef Steak

300g 3,500円

熟成骨付きポーク

Aged Bone-in Pork

150g 1,100円

ジャークチキンマリネ

Marinated Jerk Chicken

200g 750円

厚切りベーコン

Thick-cut Bacon

150g 850円

フランクソーセージ

Frank Sausage

1本 430円

マグロのハーブマリネ

Herb Marinated Tuna 〈特定原材料/小麦〉

120g 900円

赤海老

Red Shrimp 〈特定原材料/えび〉

1尾 330円

ロブスター

Lobster

ハーフ 1,900円

殻付きホタテ

Scallop 〈特定原材料/乳〉

1個 450円

焼き野菜セット

(スイートコーン / グリーンアスパラ / 玉ねぎ)

Vegetables < Corn / Green Asparagus / Onion >

各2個 650円

SIDE DISH

エダマメ

Green Soybeans

390円

キャベツとナッツのコールスロー

Cabbage and Nuts Coleslaw 〈特定原材料 / 卵、小麦、ナッツ〉

660円

フライドポテト

French Fries 〈特定原材料 / 乳、小麦〉

650円

カプレーゼ

Caprese 〈特定原材料/乳〉

750円

カレーライス

Curry and Rice 〈特定原材料/卵、乳、小麦〉

750円

北海道ミルクのソフトクリーム [カップ]

Milk Softcream 〈特定原材料/乳〉

450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.

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。

ランソン・ブラックラベル・ブリュット 14,000円

Lanson Black Label Brut <France>

柑橘系のアロマとフレッシュな酸が印象的な優美で生き生きとした仕上がり。

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7種のボトルワインをご用意

Highly selected 7 kinds of wine
(sparkling, red and white)

※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>

バドワイザー

Budweiser (Bottle)

ブリュードッグ

バンクIPA

Brewdog Punk Ipa

HIGHBALL & SOUR

ハイボール

Highball

ジンジャーハイボール

Ginger 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

COCKTAIL

ジントニック

Gin Tonic

モスコミュール

Moscow Mule

カシスオレンジ

Cassis Orange

スプリッツァー

Spritzer

LOW-ALCOHOL

[低アルコール]

ハイボリー ハイボール

Hibally - Highball

ハイボリー ジンジャーハイボール

Hibally - Ginger Highball

ハイボリー ジントニック

Hibally - Gin Tonic

SOFT DRINK

コーラ

Cola

ウーロン茶

Oolong Tea

ジンジャーエール

Ginger Ale

オレンジジュース

Orange Juice

30分延長

お1人様 (税込)

+770円

30 minutes extension
¥770 per person (tax included)