



Limited to 1 pair

## BBQ 【plan A】

2hours  
¥9,000- / 人  
Free drink

### 前菜盛り合わせ

イタリア産生ハム・サラミ  
フレッシュトマトとバジリコのブルスケッタ  
ベーコンとほうれん草のフリッタータ  
フライドポテト

### BBQ プレート

森林鳥もも  
越後もち豚ロース  
牛ハラミ  
季節野菜

### 〆のパスタ

### 飲み放題

《アルコール》  
ビール  
ハイボール  
焼酎  
レモンサワー  
カシス  
カンパリ

《ソフトドリンク》  
烏龍茶  
緑茶  
ジンジャエール  
アップル  
オレンジ  
コーラ

### ～追加オプション～

3種の魚介	+¥2,000- / 人
骨付き子羊のロース	+¥1,500- / 人
白金豚のサルシッチャ	+¥ 500- / 人



Limited to 1 pair

## BBQ 【plan B】

2hours  
¥12,000- / 人  
Free drink

### 前菜盛り合わせ

イタリア産生ハム・サラミ  
フレッシュトマトとバジリコのブルスケッタ  
ベーコンとほうれん草のフリッタータ  
フライドポテト

### BBQ プレート

ブランド牛サーロイン  
牛ハラミ  
森林鳥もも  
越後もち豚ロース  
天使の海老  
貝類  
季節野菜

### ペの Pasta

### ドルチェ

### 飲み放題

《アルコール》  
スパークリングワイン  
白ワイン  
赤ワイン  
ビール  
ハイボール  
焼酎  
レモンサワー  
カシス  
カンパリ  
ジン  
ウォッカ  
日本酒（冷酒）

### 《ソフトドリンク》

烏龍茶  
緑茶  
ジンジャエール  
アップル  
オレンジ  
コーラ

### ～追加オプション～

3種の魚介	+¥2,000- / 人
骨付き子羊のロース	+¥1,500- / 人
白金豚のサルシッチャ	+¥ 500- / 人

※2日前までのご予約8名様からご利用可となっております  
※時期によってコース内容が変わる場合がございます  
全て税込の価格になります。

お客様ご自身で焼いていただくプランです  
当店スタッフが焼く場合別途サービス料としてお会計の15%を頂戴しております  
テラス席のご利用の場合騒音トラブルの元になりかねますので  
スタッフからお声がけさせていただくことがございます。ご了承ください