



Limited to 1 pair

2hours
¥8,800- / 人
Free drink

BBQ 【plan A】

前菜 5 種

<一例>

イタリア産生ハム・サラミ
フレッシュトマトとバジルのブルスケッタ
ベーコンと季節野菜のフリッタータ
エビと白インゲン豆のサラダ
タコとセロリのマスタード和え

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 Pasta

本日の 2 種の Pasta

飲み放題

《アルコール》
ビール
赤ワイン
白ワイン
スパークリングワイン
サングリア
焼酎
レモンサワー

《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】

3hours
¥11,000- / 人
Free drink

前菜 5 種

<一例>

イタリア産生ハム・サラミ
フレッシュトマトとバジルのブルスケッタ
ベーコンと季節野菜のフリッタータ
エビと白インゲン豆のサラダ
タコとセロリのマスタード和え

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

べの Pasta

本日の 2 種の Pasta

ドルチェ

本日のデザート

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

《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いております。ご了承ください



Limited to 1 pair

BBQ【plan C】

2hours
¥13,200- / 人
Free drink

前菜 5 種

<一例>

イタリア産生ハム・サラミ
フレッシュトマトとバジルのブルスケッタ
ベーコンと季節野菜のフリッタータ
エビと白インゲン豆のサラダ
タコとセロリのマスタード和え

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

〆の Pasta

本日の 2 種の Pasta

ドルチェ

本日のデザート

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いております。ご了承ください