BBQメニュー

此処でしか味わえない
自然と風と料理

営業期間：2024/4/27～10/31（不定休）
営業時間：18:00～21:00（20:30LO）（予約制）

白米は着席後30分程度で炊き上がる釜飯をご提供しております。
（山形産を使用しております。）

￥5,000セット（1人前）
- 枝豆浅漬け
- 島豆腐サラダ
- 三段盛
  - US牛サーロイン（60g）
  - ポーク＆ソーセージ
  - 殻付貝（1枚）
  - 赤海老（1尾）
  - 鮹＆イカ（各約20g）
  - 近海魚
  - 玉葱・コーン
  - 季節の野菜
- 釜飯、八重山そば（椀子）
- アイスクリーム
- オレンジジュース

2人前イメージ

￥8,000セット（1人前）
- 枝豆浅漬け
- 島豆腐サラダ
- 桶盛
  - 県産和牛（60g）
  - ポーク＆ソーセージ
  - 鶏肉（手羽1本）
  - 殻付貝（1枚）
  - 鮹＆イカ（各約20g）
  - 蟹（1/2尾）
  - 近海魚
  - 玉葱・コーン・季節の野菜
- 釜飯、八重山そば（椀子）
- アイスクリーム
- オレンジジュース

ズワイガニ
Sサイズ
1尾イメージ

￥12,000セット（1人前）
- 枝豆浅漬け
- 島豆腐サラダ
- 桶盛
  - 石垣牛（60g）
  - ポーク＆ソーセージ
  - 鶏肉（手羽1本）
  - 殻付貝（1枚）
  - 鮹＆イカ（各約20g）
  - 蟹
  - 近海魚
  - 玉葱・コーン
  - 季節の野菜
- 釜飯、八重山そば（椀子）
- アイスクリーム
- オレンジジュース

セットをお申込みされない場合は、テーブルチャージが発生いたします。
（お1人　3歳～5歳550円、小学生以上880円）

オーダーバイキングコース（利用時間90分）

●本コースはグループ全員様のお申込みに限ります。上記セットとの併用はできません。

￥6,000（大人）　￥2,000（小学生）　￥550（3才～未就学）

【バイキングメニュー】
- US牛（サーロイン・ミスジ）・豚ロース・鶏手羽・ポーク
- 海老・いか・近海魚・殻付貝
- とうもろこし・にんにく・サラダ・おにぎり

※先付はUS牛サーロイン・ミスジ・ポークとなります。

【フリーコーナー】
- 八重山そば（椀子）
- アイスクリーム
- オレンジジュース

※※下記【セット】は先付のみとなり、追加の注文は有料となります。※※
【セット】・枝豆浅漬け・島豆腐サラダ・焼き野菜・釜飯

【ご注意】
※仕入れ状況によりご提供の品が変更になる場合があります。
※食物アレルギーでの代替品等の対応はしておりません。キャンセルポリシー／当日キャンセルは100％