

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：2026/6/20～10/31（不定休）

営業時間：18:00～21:00（20:30LO）



¥5,000セット(1人前)

- ・枝豆浅漬け
- ・島豆腐サラダ
- ・桶盛
 - 牛肉US (80g)
 - 豚三枚肉 (20g)
 - ポークランチョンミート
 - 鶏肉(手羽1本)
 - 海老(1尾)
 - 鯖&イカ(各約20g)
 - 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

¥8,000セット(1人前)

- ・枝豆浅漬け
- ・島豆腐サラダ
- ・桶盛
 - 黒毛和牛(80g)
 - 牛タン(20g)
 - ポークランチョンミート
 - 殻付鮑(1枚)
 - 海鮮一品
 - 海老(1尾)
 - 鯖&イカ(各約20g)
 - 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



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。)

¥12,000セット(1人前)

- ・枝豆浅漬け
- ・島豆腐サラダ
- ・桶盛
 - 石垣牛(50g)
 - 石垣牛焼きしゃぶ(50g)
 - 牛タン(20g)
 - ポークランチョンミート
 - 殻付鮑(1枚)
 - 海鮮一品
 - 海老(1尾)
 - 鯖&イカ(各約20g)
 - 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660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。

¥6,600(大人) ¥2,200(小学生) ¥660(3才～未就学)

【バイキングメニュー】

- ・USサーロイン・壺付けカルビ・豚三枚肉・豚ホルモン・鶏手羽・ポークランチョンミート
- ・海老・そでいか・白身魚・イダコ
- ・とうもろこし・にんにく・ポテト・チーズ・ソーセージ・おにぎり
- ※先付はUSサーロイン・豚三枚肉・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(セットは大人分のみとなります。)

【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%

