

サンセットテラスBBQ

18:00～21:00

< 大人 >

¥4,500 (税サ別)

【先付】

本日の前菜盛り合わせ3種

【サラダ】

海ぶどうと島野菜サラダ シークワーサードレッシング

【焼き物】

骨付きカルビ 50g

アグー肩ロース 50g

三枚肉の壺漬け 50g

豚スペアリブ パイナップルソース 100g

やんばる若鶏もも肉 60g

島らっきょうソーセージ

県産車海老

近海魚ホイル焼き

焼き野菜 (玉葱、かぼちゃ、ナス、キャベツ、紅芋)

【食事】

白米又はジューシー

ワカメスープ

【デザート】

季節のフルーツ

おっぱ産ミルクジェラート

※季節の素材を調理していますので、時季により料理内容が変わる場合がございます。

< 小人 (6~12歳) >

¥2,000 (税サ別)

【サラダ】

合鴨スモークとマカロニサラダ

【焼き物】

牛ランプ 50g

アグー肩ロース 50g

手羽先 50g

ハンバーグ 60g

県産車海老

ウィンナー

焼き野菜 (玉葱、かぼちゃ、コーン)

【食事】

白米又はジューシー

ワカメスープ

【デザート】

季節のフルーツ

おっぱ産ミルクジェラート

※季節の素材を調理していますので、時季により料理内容が変わる場合がございます。

< アラカルト >

サーロイン (240 g) ¥2,800

アグー豚 肩ロース (150 g) ¥2,000

伊勢海老 半身 ¥1,800

豚スペアリブ2本 (230 g) ¥900

車海老2尾 ¥850

骨付きカルビ (100 g) ¥600

サザエ2個 ¥550

※税・サ別

※季節の素材を調理していますので、時季により料理内容が変わる場合がございます。