



※写真はイメージです。

[カジュアルBBQ] 気軽にBBQを楽しめるお手頃なプラン!
CASUAL BBQ お1人様 **¥5000**

120分
飲み放題
付き

GRILL

- 厚切りベーコン ■ ジャークチキンマリネ
- Thick Bacon Jerk Chicken Marinade
- 熟成ポーク ■ 骨付きソーセージ
- Aged Pork Bone-In Sausage

SET MENU

- 焼き野菜 (スイートコーン/グリーンアスパラ/玉ねぎ 輪切り)
Vegetables (Sweet Corn / Onion / Green Asparagus)
- 枝豆 ● ナチュラルフライドポテト
- Edamame Natural French Fries

※仕入れ状況により食材が変更になる場合がございます。

BBQ 焼き方ガイド

★調理中はグリルのフタを閉めるのがポイント!

トング [大]

- 生肉用 ● 生食材用

トング [小]

- 焼いた食材用

グリルの火の入れ方

グリルの加熱をしっかり行い
「5分前後・予熱温度200℃」
 そのままお待ちください。

その後、「**中火**」にセットして
 調理を開始してください。

熟成ポーク



- ① 塩、胡椒、オリーブオイルをかける。
- ② 中火：表2分半 ▶ 裏2分半 ▶ 表2分半
- ★中心温度が75℃〜が美味しい目安!

ジャークチキンマリネ



- ① オリーブオイルをかける。
- ② 中火：表2分半 ▶ 裏2分半 ▶ 表2分半
- ★中心温度が75℃〜が美味しい目安!

厚切りベーコン



- ① オリーブオイルをかける。
- ② 中火：表2分 ▶ 裏2分

骨付きソーセージ



- ① オリーブオイルをかける。
- ② 中火：表2分半 ▶ 裏2分半 ▶ 表2分半

焼き野菜



- ① 塩、胡椒、オリーブオイルをかける。
- ② 中火：表2分半 ▶ 裏2分半



※20歳未満の方の飲酒は法律で禁じられております。飲酒運転は法律により禁止されています。ご来園の際は公共交通機関をご利用ください。



アレルギー情報
 QRコードを読み取ると
 アレルギー情報が表示されます



※写真はイメージです。

[スタンダードBBQ] お肉とアラカルトが楽しめるベーシックなプラン!

STANDARD BBQ

お1人様

¥6000

120分
飲み放題
付き

GRILL

- ペッパービーフ
Pepper Beef
- 熟成ポーク
Aged Pork
- ジャークチキンマリネ
Jerk Chicken Marinade
- 骨付きソーセージ
Bone-In Sausage

SET MENU

- 焼き野菜 (スイートコーン/グリーンアスパラ/玉ねぎ 輪切り)
Vegetables (Sweet Corn / Onion / Green Asparagus)
- 彩りトマトのカプレーゼ
Tomato Caprese
- 枝豆
Edamame
- スパイシーナチョス
Spicy Nachos

※仕入れ状況により食材が変更になる場合がございます。

BBQ 焼き方ガイド

★調理中はグリルのフタを閉めるのがポイント!

トング [大]

- 生肉用 ●生食材用

トング [小]

- 焼いた食材用

グリルの火の入れ方

グリルの加熱をしっかり行い
「5分前後・予熱温度200℃」
そのままお待ちください。

その後、「中火」にセットして
調理を開始してください。

熟成ポーク



- ①塩、胡椒、オリーブオイルをかける。
 - ②中火:表2分半▶裏2分半▶表2分半
- ★中心温度が75℃~が美味しい目安!

ジャークチキンマリネ



- ①オリーブオイルをかける。
 - ②中火:表2分半▶裏2分半▶表2分半
- ★中心温度が75℃~が美味しい目安!

ペッパービーフ



- ①オリーブオイルをかける。
- ②中火:表2分半▶裏2分半▶表2分半

骨付きソーセージ



- ①オリーブオイルをかける。
- ②中火:表2分半▶裏2分半▶表2分半

焼き野菜



- ①塩、胡椒、オリーブオイルをかける。
- ②中火:表2分半▶裏2分半



※20歳未満の方の飲酒は法律で禁じられております。飲酒運転は法律により禁止されています。ご来園の際は公共交通機関をご利用ください。



アレルギー情報
QRコードを読み取ると
アレルギー情報が表示されます



※写真はイメージです。

[サーフ&ターフBBQ] 牛、豚、鶏、シーフードが楽しめるお薦めプラン!

SURF & TURF BBQ

お1人様

¥7500

120分
飲み放題
付き

GRILL

■黒毛和牛ステーキ
Wagyu Beef Steak

■熟成ポーク
Aged Pork

■ジャークチキンマリネ
Jerk Chicken Marinade

■骨付きソーセージ
Bone-In Sausage

SEAFOOD

■マグロのハーブマリネ
Herb Marinated Tuna

■ホタテの和風だし醤油
Scallops with Dashi Soy Sauce

SET MENU

●焼き野菜 (スイートコーン/グリーンアスパラ/玉ねぎ 輪切り)
Vegetables (Sweet Corn / Onion / Green Asparagus)

●彩りトマトのカプレーゼ ●枝豆
Tomato Caprese Edamame

●スパイシーナチョス
Spicy Nachos

※仕入れ状況により食材が変更になる場合がございます。

BBQ 焼き方ガイド

★調理中はグリルのフタを閉めるのがポイント!

トング [大]

●生肉用 ●生食材用

トング [小]

●焼いた食材用

グリルの火の入れ方

グリルの加熱をしっかり行い
「5分前後・予熱温度200℃」
そのままお待ちください。

その後、「中火」にセットして
調理を開始してください。

熟成ポーク



①塩、胡椒、オリーブオイルをかける。
②中火:表2分半▶裏2分半▶表2分半
★中心温度が75℃~が美味しい目安!

黒毛和牛ステーキ



①オリーブオイルをかける。
②中火:表2分半▶裏2分半▶表2分半

ジャークチキンマリネ



①オリーブオイルをかける。
②中火:表2分半▶裏2分半▶表2分半
★中心温度が75℃~が美味しい目安!

骨付きソーセージ



①オリーブオイルをかける。
②中火:表2分半▶裏2分半▶表2分半

マグロのハーブマリネ



①オリーブオイルをかける。
②中火:表2分半▶裏2分半▶表2分半

ホタテの和風だし醤油



①中火の鉄板中央で5分焼く
②殻の上で帆立の中身をひっくり返し2分焼く

焼き野菜



①塩、胡椒、オリーブオイルをかける。
②中火:表2分半▶裏2分半



※20歳未満の方の飲酒は法律で禁じられております。飲酒運転は法律により禁止されています。ご来園の際は公共交通機関をご利用ください。



アレルギー情報
QRコードを読み取ると
アレルギー情報が表示されます

FREE DRINK

- ALL YOU CAN DRINK -

BEER



キリン一番搾り 生

Kirin Ichiban Draft

コロナビール

Corona Beer

キリン グリーンスフリー (ノンアルコール)

Kirin Green's Free (Non-Alcohol)

BEER COCKTAILS

シャンディガフ

Shandy Gaff

オレンジビール

Orange Beer

HIGHBALL / SOUR



ハイボール

Highball

ジンジャーハイボール

Ginger Highball

コークハイボール

Coke Highball

ウーロンハイ

Oolong Tea Hi

レモンサワー

Lemon Sour

グレープフルーツサワー

Grapefruit Sour

カルピス酎ハイ

Calpico Chu-Hi

WINE

WHITE

コンセンティア

シャルドネ ソーヴィニオンブラン

Consentia Chardonnay
Sauvignon Blanc <Chile>

RED

コンセンティア カベルネ ソーヴィニオン

Consentia Cabernet Sauvignon <Chile>



COCKTAILS

モスコミュール

Moscow Mule

カシスオレンジ

Cassis Orange

Non-Alcohol COCKTAILS

バニラジンジャー

(バニラシロップ+ジンジャーエール)

Vanilla Ginger

ココ・コーラ

(ココナッツシロップ+コーラ)

Coco Coke

SOFT DRINK

コカ・コーラ

Coca Cola

ジンジャーエール

Ginger Ale

カルピスウォーター

Calpico Water

オレンジジュース

Orange Juice

ウーロン茶

Oolong Tea

SHOT

テキーラショット

550

Tequila Shot

A LA CARTE



フライドポテト

700

French Fries



フィッシュ&チップス

Fish & Chips 1280

フライドチキン

780

Fried Chicken

ライス

300

Rice



Soft Cream

ソフトクリーム

Soft Serve Ice Cream

●ローズミックス 650

Rose Mix

●バニラ 600

Vanilla

CRAFT BREWED YOKOHAMA BEER

BBQプラン
限定価格!!

1杯
(350ml) ¥600

BOHEMIAN PILSNER



[ピルスナー]

心地よいホップの余韻が続く

AMERICAN PALE ALE



[ペールエール]

スッキリ爽やかな香りと苦み

DÜSSELDORF ALT



[アルト]

香ばしい琥珀色のビール

HEFE WEIZEN



[ヴァイツェン]

フルーティーな白ビール

INDIA PALE LAGER



[横浜ラガー]

香りと苦み、飲みごたえのラガー

SESSION BLACK IPA



[ハマクロ]

黒ビールのイメージを覆す軽快さ



※20歳未満の方の飲酒は法律で禁じられております。飲酒運転は法律により禁止されています。ご来園の際は公共交通機関をご利用ください。



アレルギー情報

QRコードを読み取ると
アレルギー情報が表示されます