



[アメリカンBBQ] **American BBQ** お1人様 ¥5900

BBQ ■ビーフペッパーリブフィンガー

Pepper Beef Rib Fingers

■ジャークチキンマリネ

Marinated Jerk Chicken

■骨付きソーセージ

Bone-in Sausage

■コーン&オニオン

Corn & Onion

BURGER SET

■ハンバーガーセット <ハンバーグ/パンズ/レタス>

Burger Set <Patty/Buns/Lettuce>

SIDE

■ポップコーン ■フライドポテト ■えだまめ

Popcorn

French Fries

Edamame

SAUCE ●BBQソース ●シラチャー ●コブドレッシング

FREE DRINK
2H 飲み放題

かき氷も食べ放題!!

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

グリルの加熱

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。

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

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 ▶ 裏2分

ジャークチキン



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

コーン&オニオン



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

ハンバーガーセット



①パンズのカット面を下にして中火:1分
パティ:表2分 ▶ 裏2分
②レタス・パティ・ドレッシングなどをパンズに挟む



※20歳未満の方の飲酒は法律で禁じられています。

※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



[メキシカンBBQ] Mexican BBQ

お1人様
¥6900

BBQ ■ビーフペッパーリブフィンガー

Pepper Beef Rib Fingers

■ジャークチキンマリネ

Marinated Jerk Chicken

■骨付きソーセージ

Bone-in Sausage

■コーン&オニオン

Corn & Onion

NACHOS & TACOS SET

■ナチョス&タコスセット Nachos & Tacos Set

トルティーヤ/コーンチップ/サルサ/レタス/ブルーチーズソース
赤キャベツとビーツのラペ/パストラミ/エッグサラダ
Tortilla/Corn Chips/Salsa/Lettuce/Blue Cheese Sauce
Red Cabbage & Beet Rapée/Pastrami/Egg Salad

SIDE ■ポップコーン Popcorn ■えだまめ Edamame

SAUCE ●BBQソース ●シラチャー ●コブドレッシング

FREE
DRINK
2H 飲み放題

かき氷も食べ放題!!

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



グリルの加熱

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。

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

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 ▶ 裏2分

ジャークチキン



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

コーン&オニオン



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

ナチョス&タコスセット



タコス: ①トルティーヤ生地を両面あぶる
②野菜・お肉・サルサなどを挟む
ナチョス: コーンチップス×色んな食材で



※20歳未満の方の飲酒は法律で禁じられています。

※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



[プレミアムBBQ]
Premium BBQ

お1人様
¥8000

FREE
DRINK
2H 飲み放題

かき氷も食べ放題!!

- BBQ**
- ビーフペッパーリブフィンガー
Pepper Beef Rib Fingers
 - ジャークチキンマリネ
Marinated Jerk Chicken
 - 骨付きソーセージ
Bone-in Sausage
 - コーン&オニオン
Corn & Onion

- <SEAFOOD プレミアム限定>
- ホタテのガーリックバター
Garlic Butter Scallop
 - マグロホホ肉のハーブマリネ
Herb Marinated Tuna Cheek
 - ケイジャンシュリンプ
Cajun Shrimp

BURGER SET

- ハンバーガーセット <ハンバーグ/パンズ/レタス>
Burger Set <Patty/Buns/Lettuce>

SIDE

- ポップコーン Popcorn
- フライドポテト French Fries
- えだまめ Edamame

SAUCE ● BBQソース ● シラチャー ● コブドレッシング

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



グリルの加熱

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。

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

マグロホホ肉



- 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

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 ▶ 裏2分

コーン&オニオン



- 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

ケイジャンシュリンプ



- ① オリーブオイルをかける
- ② 中火:表3分 ▶ 裏3分 ▶ 殻をむく

ジャークチキン



- 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

ハンバーガーセット



- ① パンズのカット面を下にして中火:1分
パティ:表2分 ▶ 裏2分
- ② レタス・パティ・ドレッシングなどをパンズに挟む

ホタテガーリックバター



- 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



※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

白ワイン

White Wine

赤ワイン

Red Wine



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

Tequila Shot

550

A LA CARTE



フライドポテト

French Fries

フライドチキン

Fried Chicken



フィッシュ&チップス

Fish & Chips

ライス

Rice

1280

300



Soft Cream

ソフトクリーム

Soft Serve Ice Cream

●ローズミックス

Rose Mix

650

●バニラ

Vanilla

600

CRAFT BREWED YOKOHAMA BEER

BBQプラン
限定価格!!

1杯 ¥600
(350ml)

心地よいホップの余韻



[ピルスナー]

Bohemian Pilsner

スッキリ爽やかな香りと苦み



[ペールエール]

American Pale Ale

香ばしい琥珀色のビール



[アルト]

Düsseldorf Alt

フルーティーな白ビール



[ヴァイツェン]

Hefe Weizen

香りと苦みの正統派ラガー



[横浜ラガー]

India Pale Lager

黒ビールの常識を覆す軽快さ



[ハマクロ]

Session Black Ipa



※20歳未満の方の飲酒は法律で禁じられています。

※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