



# 宮ヶ瀬ヴィレッジ (UNITEDcafe) 手ぶらで BBQ MENU

アレルギー等お持ちのお客様は気軽にスタッフまでご質問ください。

バーベキュー検定を受講したスタッフが中心となつて、丁寧に道具の使い方や焼き方をご説明します。また、火起しや後片付けもスタッフがいたしますので、初めての方でも気軽にお楽しみいただけます。



ご予約2名様～要予約

各プランお一人様(2.5h)料金(消費税込)

※季節によって内容を変更する場合がございます。

※各プランの組み合わせは自由です。

※食材のお持込み可能。焼きおにぎりおかわり自由。

※ハーフ(お子様) ¥1,800-~

※サービス提供時間 AM11-PM20

※駐車場含む(クルマ2台以上は事前にお問い合わせください。)

## □スタンダードプラン

¥3,600-

1. タンドリーチキン
2. 豚肩ロース
3. 野菜盛り合わせ
4. 焼きおにぎり
5. バニラアイス

## □清川恵水ポークプラン

¥4,600-

1. タンドリーチキン
2. 清川恵水ポーク肩ロース
3. 清川恵水ポークバラ
4. 骨付きフランク
5. 野菜盛り合わせ
6. 焼きおにぎり
7. バニラアイス

## □スペシャルプラン

¥5,600-

1. タンドリーチキン
2. 清川恵水ポーク肩ロース
3. スペアリブ
4. 牛肉サーロイン
5. 骨付きフランク
6. 野菜盛り合わせ
7. 焼きおにぎり
8. バニラアイス

### 【清川恵水ポーク】

神奈川県清川村にある山口養豚場で肥育された豚肉です。

平成10・14・16年度に農林水産大臣賞を受賞。

1. きめが細かく、やわらかい肉質
2. さらりとして、甘みがある脂質
3. 肉特有の臭みがない

## □オプション

- ・カフェにてキャッシュオンでのご注文も可能です。
- ・ドリンク飲み放題 (ソフトのみ/2.5H) ¥800-
- ・ドリンク飲み放題 (アルコール類含む/2.5H) ¥1800-
- ・S'more(スモア) ¥500-
- ・追加野菜盛り合わせ ¥500-
- ・追加タンドリーチキン ¥500-
- ・骨付きソーセージ (2本) ¥600-
- ・清川恵水ポーク盛り合わせ (バラ・肩ロース) ¥800-
- ・スペアリブ(200g) ¥800-
- ・牛サーロイン (200g) ¥1500-
- ・熟成肉盛り合わせ ASK
- ・焼く係りの人 (2h) ¥5000-
- ・宿泊 (プライベートルーム/4名まで) ¥6000-~
- ・テント泊 ¥2000-
- ・RV (車中) 泊 ¥1000-~

※その他、詳しくはスタッフまで気軽にお問い合わせください。

## □手ぶらでS'moreプラン

焚火を囲みながら北米発祥の伝統的なキャンプスイーツを!

¥3500-(4名様)

※スモアのみ

※サイト貸切1h

※火おこしはスタッフがいたします。

・追加一名様 ¥500

・追加マシュマロ ¥300



手ぶらでBBQプランには、グリル・テーブル・椅子のほか、下記の備品類も含まれます。

### □火起こしセット

炭3kg・カセットガスバーナー・炭用トング・チャコールスターター・着火剤・ブロア・軍手

### □調理セット

野菜用トング・お肉用トング・ハサミ・鉄板用ヘラ・ペーパータオル

### □食器セット

アルミ皿・紙皿・プラカップ・割り箸

### □調味料セット

自家製ハーブソルト・塩・コショウ・焼肉のたれ・油



ルーフトップA  
~15名様



ルーフトップB  
~8名様



芝生C ~20名様



芝生D ~25名様



芝生E1 ~10名様



芝生E2 ~25名様