

# 飲み放題

お時間 **120分**  
オーダーストップ 90分

アルコール  
+ソフトドリンク  
飲み放題  
1,590円(税込1,749円)

ソフトドリンク  
飲み放題  
450円(税込495円)

幼児無料  
(小学生未満)

## 飲み放題のご案内

※食べ放題をご注文のお客様に  
限ります。

※飲み放題はグループ全員で  
ご注文をお願いします。

※オーダーストップ時のご注文は  
お1人様1杯にてお願いします。

未成年者及びお車等を運転  
されるお客様の飲酒は固く  
お断り致します



サワー&カクテル

- 濃いめのレモンサワー
- 濃いめのグレフルサワー
- 梅サワー
- ライムサワー
- 巨峰サワー
- カシスオレンジ
- ジンソーダ

日本酒(一合)

熱かん  
ひや  
白岳[米]  
黒霧島[芋]  
いいちこ[麦]  
◆水割り  
◆お湯割り  
◆ソーダ割り  
◆烏龍茶割り  
◆ロック

## ソフトドリンク

コカ・コーラ  
カルピス  
カルピスソーダ  
オレンジジュース  
メロンソーダ  
りんごジュース  
リアルゴールド  
烏龍茶  
煙



—最初にタレ焼でお持ちします—  
ファミリーカルビ／豚バラ／若鶏

大人 4,080円  
(税込4,488円)

シニア 3,680円  
(65歳以上) (税込4,048円)

中学生 3,780円  
高校生 3,780円  
(税込4,158円)

小学生 2,040円  
(税込2,244円)

幼児無料  
(小学生未満)



## 期間限定

US牛ブリスケステーキ  
味噌漬け厚切りポークステーキ  
レモンチキンペッパーステーキ  
鶏はらみ  
中華パリパリ春巻き  
やみつきキャベツ  
梅と大葉の春茶漬け



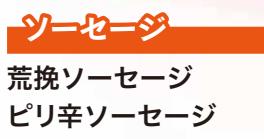
## 特製たれ

ファミリーカルビ  
牛ロース  
牛サガリ  
ギアラ  
国産牛ハツ  
国産牛焼レバテキ  
(塩ゴマ油 or たれ)



しま腸牛ホルモン  
豚バラ  
豚トロ  
若鶏  
鶏せせり

ホイル焼  
コーンバターホイル焼  
ニンニクホイル焼  
ハムエッグホイル焼



ソーセージ  
荒挽ソーセージ  
ピリ辛ソーセージ



## 一品

国産牛センマイ刺  
ビーフカレールー  
とり皮ポン酢  
枝豆  
白菜キムチ(甘口)

旨辛キューリ  
やみつきキューリ  
豆もやしのナムル  
ナムル盛

揚げ物  
チキンナゲットBBQソース  
うずら卵揚げ串  
ポテトフライ  
とり唐揚げ



## ごはん／スープ

TKG(卵かけごはん)  
チャーハン  
のり茶漬け  
白ごはん  
わかめスープ  
味噌汁



## お子様

チキンナゲットBBQソース  
焼マシュマロ  
お子様うどん  
お子様カレー



オーダー<sup>④</sup>  
バイキングの  
ご案内

▲焼肉  
アレルゲン  
表記はこちら

※グループ全員で同一コースをご注文ください。  
※料理のお持ち帰りはお断り致します。  
※追加は皿単位でご注文ください。  
※料理は食べ残しの無いようにお願い致します。  
※ラストオーダーの際はお1人様2皿迄となります  
ので早めのご注文をお願い致します。

# 特選コース

ー最初にタレ焼でお持ちしますー  
F1牛カルビ／牛サガリ／豚バラ

**大人 5,280円**  
(税込5,808円)

**シニア 4,880円**  
(65歳以上) (税込5,368円)

**中学生 4,980円**  
高校生 (税込5,478円)

**小学生 2,640円**  
(税込2,904円)

**幼児無料**  
(小学生未満)

Salad

Dessert

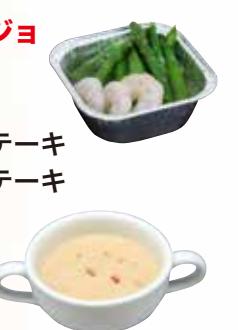
Softcream



【赤文字はまる得コースから増えたメニューです】

## 期間限定

US牛アンガスステーキ  
アスパラ&海老のアヒージョ  
クラムチャウダー  
US牛ブリスケステーキ  
味噌漬け厚切りポークステーキ  
レモンチキンペッパーステーキ  
鶏はらみ  
中華パリパリ春巻き  
やみつきキャベツ  
梅と大葉の春茶漬け



## 特製たれ

大判牛焼すき  
F1牛カルビ  
牛ハラミ  
牛タン  
ファミリーカルビ  
牛ロース  
牛サガリ  
しま腸牛ホルモン  
ギアラ  
国産牛焼レバテキ  
(塩ゴマ油 or たれ)  
国産牛ハツ  
ポークタン  
豚バラ  
豚トロ  
若鶏  
鶏せせり

## 塩焼

牛タン  
国産牛ハツ  
若鶏  
鶏せせり  
ポークタン  
焼き豚足  
豚バラ  
豚トロ

## 塩だれ

しま腸牛ホルモン  
ギアラ  
豚バラ  
豚トロ  
若鶏  
鶏せせり

## 海鮮

タコ足1本焼  
まるでタラバガニ棒  
イカ  
ししゃも



## ソーセージ

荒挽ソーセージ  
ピリ辛ソーセージ



## 野菜

サンチュ  
ネギ皿  
白ネギ  
エリンギ

## ホイル焼

コーンバターホイル焼  
ニンニクホイル焼  
ハムエッグホイル焼

## 一品

細麺うどん(温)  
素冷麺  
特製冷麺  
※冷麺はそば粉を使用しています  
国産牛センマイ刺  
ビーフカレールー  
枝豆  
豆もやしのナムル  
ナムル盛

## きはん／スープ

石焼ガーリックライス  
石焼牛すじガーリックライス  
ビビンバ  
クッパ(小)  
ユッケジャンクッパ(小)  
玉子スープ  
ユッケジャンスープ  
わかめスープ  
味噌汁



## 揚げ物

チキンナゲットBBQソース  
うずら卵揚げ串  
ポテトフライ  
とり唐揚げ

## お子様

チキンナゲットBBQソース  
焼マッシュマロ  
お子様うどん  
お子様カレー



味格別  
の  
わい

サラダ&デザートバー付

【黒毛和牛に舌鼓、贅沢コース】

## 期間限定

US牛アンガスステーキ  
US牛ブリスケステーキ  
味噌漬け厚切りポークステーキ  
レモンチキンペッパーステーキ  
鶏はらみ  
アスパラ&海老のアヒージョ  
中華パリパリ春巻き  
やみつきキャベツ  
梅と大葉の春茶漬け  
クラムチャウダー

## 特製たれ

黒毛和牛霜降りカルビ  
牛上タン  
牛ミノ  
ファミリーカルビ  
牛ロース  
牛サガリ  
しま腸牛ホルモン  
国産牛ハツ  
国産牛焼レバテキ  
(塩ゴマ油 or たれ)

## 塩焼

黒毛和牛霜降りカルビ  
牛上タン  
牛ミノ  
牛タン  
国産牛ハツ  
ポークタン  
豚バラ  
豚トロ  
若鶏  
鶏せせり

## 塩だれ

しま腸牛ホルモン  
ギアラ  
豚バラ  
豚トロ  
若鶏  
鶏せせり

## ホイル焼

コーンバターホイル焼  
ニンニクホイル焼  
ハムエッグホイル焼

## 野菜

サンチュ  
ネギ皿  
キヤベツ  
ピーマン  
とうもろこし  
ナス  
玉ねぎ



コース

ー最初に塩焼でお持ちしますー  
黒毛和牛霜降りカルビ／牛上タン／豚バラ

**大人 6,280円**  
(税込6,908円)

**シニア 5,880円**  
(65歳以上) (税込6,468円)

**中学生 5,980円**  
高校生 (税込6,578円)

**小学生 3,140円**  
(税込3,454円)

**幼児無料**  
(小学生未満)

Salad

Dessert

Softcream

## 一品

桜ユッケ  
細麺うどん(温)  
素冷麺  
特製冷麺  
※冷麺はそば粉を使用しています  
国産牛センマイ刺  
ビーフカレールー  
枝豆

## きはん／スープ

牛すじポン酢  
とり皮ポン酢  
白菜キムチ(辛口)  
白菜キムチ(甘口)  
旨辛キューリ  
やみつきキューリ  
玉子スープ  
ユッケジャンスープ  
わかめスープ  
味噌汁

## 揚げ物

チキンナゲットBBQソース  
うずら卵揚げ串  
ポテトフライ  
とり唐揚げ

