

手ぶらで焼き肉

ゆったり！
2時間手間いらず！
炭火焼きでおいしい！

BBQ



すぐ食べれる！！後片付け必要なし

↓**ぜ～んぶおまかせください**↓

火起こし



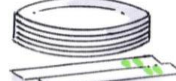
後片付け



食材準備



お皿・箸



屋外
屋根付

組み合わせは自由

お肉各種 大・小 あり

※詳細はメニュー表をご覧ください

野菜 1パック 350円

おにぎり 1コ 150円

お肉は【肉のあおやま】使用

1週間前までに

ご予約が必要です

OPEN 10:30～20:00

・飲料以外の食品の持ち込みを禁止

詳細は、金太郎の池事務所にて、又は
ホームページをご覧ください

ご予約
受付

金太郎の池 TEL・FAX

0144-36-2042

予約受付 10:00～17:00

詳しくは金太郎の池管理人事務所まで



手ぶらで焼肉注文書・メニュー表
相場の変動により、価格が変更になる場合があります



利用日 月 日 曜日 利用時間 時 分 **より2時間**

団体名 _____

手ぶらで焼肉セットのご利用で
火起こし・後片付け・食材準備・お皿と箸がサービスになります。

品 目	細 目	単価(税込み)	数量	金額
味付けジンギスカン	250g(小)	990 円		
	1kg (大)	3,500 円		
味付けカルビ	250g(小)	920 円		
	1kg (大)	3,000 円		
特製味噌ホルモン	300g(小)	920 円		
	1 kg(大)	2,800 円		
特製塩ホルモン	266g(小)	920 円		
	1Kg	2,950 円		
豚スタミナ焼き	330g(小)	900 円		
	1kg	2,600 円		
ホワイトウイナー	1 袋(約 10 本入り)	700 円		
炭・焚付・網 セット(手ぶら価格)	1 炉	1,200 円		
野菜セット	1 パック	350 円		
おにぎり	1 個	150 円		
焼きそば(たれ付き)	1 玉	200 円		
	3 玉	550 円		
トレー (※5/1 から変更)	1 枚	200 円		
トンゲ	1 本	200 円		
合 計				

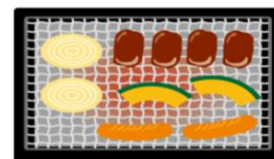
250g イメージ画像(量の目安にしてください)



アミのサイズは

45 cm くらい

30 cm



* 手ぶらで焼肉は 1 週間前までのご予約が必要です
* ご利用時間は 2 時間まで となっております