

4/20~10/31まで

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



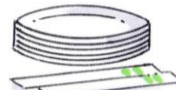
後片付け



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 380円

おにぎり 1コ 160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



令和6年度

令和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 より **2時間**

団体名 _____

手ぶらで焼肉セットのご利用は
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。

※代金は当日前払いでお願いします。

品目	細目	単価(税込み)	数量	金額
味付けジギスカン	250g(小)	990円		
	1kg(大)	3,500円		
味付けカルビ	250g(小)	1,100円		
	1kg(大)	3,600円		
特製味噌ホルモン	300g(小)	950円		
	1kg(大)	2,900円		
特製塩ホルモン	266g(小)	950円		
	1Kg	3,000円		
豚スタミナ焼き	330g(小)	950円		
	1kg	2,650円		
ホワイトウイナー	1袋(約10本入り)	750円		
炭・焚付・網 セット(手ぶら価格)	1炉	1,250円		
野菜セット	1パック	380円		
もやし (必ず野菜セットを注文のこと)	1袋	80円		
おにぎり	1個	160円		
焼きそば(たれ付き)	1玉	200円		
	3玉	570円		
トレー	1枚	200円		
トング	1本	200円		
合計				

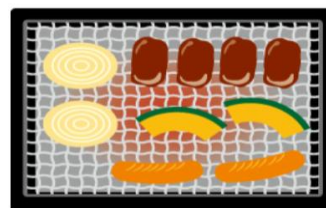
250g イメージ画像(量の目安にしてください)



アミの大きさ

30cmくらい

45cmくらい



* 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