

2025・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

サービス ➡ 火起こし お皿・箸 後片付け



屋 外
屋根付

セットメニュー4人前 4,200 円

【豚スタミナ焼き 1 kg + 炭セット】

(4,200 円 ÷ 4 人 = 1,050 円 1 人当たり)

ほか詳細はメニュー表をご覧ください

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



2025年度 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 分から **2 時間**

団体名

火起こし・お皿と箸・後片付けがサービスになります。

責任者氏名

電話番号

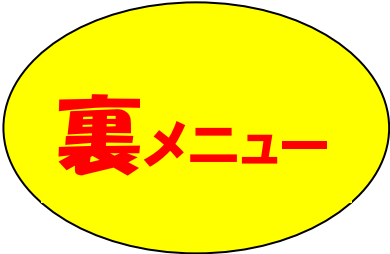
※ 代金は当日前払いでお願いします。

No.1

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)	1,100 円		
	1kg (大)	3,600 円		
特製味噌ホルモン	300g(小)	950 円		
	1 kg(大)	2,950 円		
特製塩ホルモン	300g(小)	950 円		
	1Kg	3,000 円		
豚スタミナ焼き	300g(小)	950 円		
	1kg	2,900 円		
味付鶏モモ	350g	900 円		
味付手羽先	8 本入り	1,150 円		
鶏串	10本入	1,100 円		
豚串	5 本入	900 円		
セットメニュー 4 人前	豚スタミナ焼+炭セット	4,200 円	※	
ホワイトウイナー	1 袋(約 10 本入り)	750 円		
骨付きウイナー	1 パック(10 本入り)	1,800 円		
炭・焚付・網 セット(手ぶら価格)	1 炉	1,300 円		
野菜セット	1 パック	480 円		
もやし (必ず野菜セットを注文)	1 袋	80 円		
ごま塩おにぎり	1 個	190 円		
味付おにぎり(焼くと美味しい)	1個	210 円		
焼きそば(たれ付き)	1 玉	230 円		
	3 玉	640 円		
トレー	1 枚	200 円		
トンゲ	1 本	200 円		
合 計				



* 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



2025年度 手ぶらで焼肉注文書・メニュー表
本裏メニュー代金は
1週間前までに現金前払いでお願いします。

利用日 月 日 曜日 利用時間 時 分から 2 時間

団体名 火起こし・お皿と箸・後片付けがサービスになります。

責任者氏名 電話番号

No.2

品 目	細 目	単価(税込み)	数量	金額
和牛肩ロース 焼肉カット (和経:ピリカルージュ)	200g	2,000 円		
ふらの和牛肩ロース焼肉カット (ふらの和牛)	200g	2,200 円		
和牛サーロイン 焼肉カット (和経:ピリカルージュ)	200g	2,200 円		
ふらの和牛サーロイン 焼肉カット	200g	3,500 円		
和牛リブロース ステーキ用 (和経:ピリカルージュ)	約 300g 1 枚	3,000 円		
ふらの和牛サーロイン ステーキ用	約 200g 1 枚	3,400 円		
味付けラム肩ロース	500g	2,900 円		
味付サガリ	200g	1,500 円		
牛タン	100g	1,050 円		
合 計				

* 手ぶら焼肉は 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

