

2026年4/20~10/31まで

手ぶらで焼肉

BBQ

ゆったり！
2時間手間いらず！
炭火焼きでおいしい！

すぐ食べれる！！後片付けなし

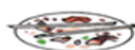
サービス



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 1kg + 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



2026年度 (4/20~10/31)

手ぶらで焼肉 注文書・メニュー表

相場等の変動により、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。

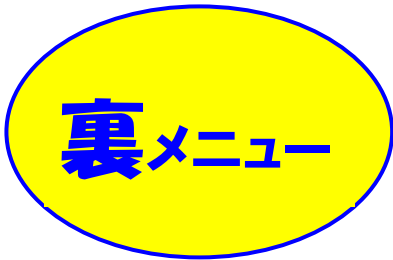
No.1

品目	細目	単価(税込み)	数量	金額
味付けジンギスカン	300g(小)	1,200円		
	1kg(大)	3,800円		
味付けカルビ	250g(小)	1,200円		
	1kg(大)	3,800円		
特製味噌ホルモン	250g(小)	800円		
	1kg(大)	2,950円		
特製塩ホルモン	250g(小)	800円		
	1kg	2,950円		
豚スタミナ焼き	300g(小)	950円		
	1kg	2,900円		
味付鶏モモ	350g	1,000円		
味付手羽先	8本入り	1,200円		
鶏串	10本入	1,150円		
豚串	5本入	950円		
味付ラム肩ロース	500g	3,000円		
味付サガリ	200g	1,550円		
牛タン	100g	1,050円		
牛レバー	200g	750円		
塩トントロ	200g	730円		
塩ヤゲン軟骨	200g	730円		
豚味噌漬	500g	1,600円		
セットメニュー (豚スタミナ焼 1kg + 炭セット)	4人前	4,200円	※	

品 目	細 目	単 価(税込み)	数 量	金 額
骨付きウインナー	1パック(10本入り)	1,800 円		
塩コショウ	1 袋	15 円		
野菜セット	1 パック	580 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 個入りパック	210 円		
	2 個入りパック	410 円		
焼きおにぎり(味付き)	1 個入りパック	230 円		
	2 個入りパック	430 円		
焼きそば(たれ付き)	1 食入り	240 円		
	3 食入り	670 円		
きゅうり一本漬		250 円		
炭・焚付・網 セット(手ぶら価格)	1 炉	1,300 円		
トレー	1 枚	200 円		
トンゲ	1 本	200 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



2026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.3

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)	塩コショウ付き 200g	2,000 円		
ふらの和牛肩ロース焼肉カット (ふらの和牛)	塩コショウ付き 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)	塩コショウ付き 200g	2,300 円		
ふらの和牛サーロイン 焼肉カット	塩コショウ付き 200g	3,500 円		
和牛リブローズ ステーキ用 (和経:ピリカルージュ)	塩コショウ付き 約 300g 1 枚	3,200 円		
ふらの和牛サーロイン ステーキ用	塩コショウ付き 約 200g 1 枚	3,400 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

