

morizoBBQ 料金表(税込)

利用時間10時～21時

おまかせ(アメリカンスタイル)全てお任せ 4名様からのご予約 焼きサービス料込(180分)

A大人 牛ステーキ、牛スキュア、豚スペアリブ、鳥、野菜7種、パン、サラダ他	1人3,600円 (15歳以下2,500円)
B大人 A+(ウインナー、牛タン、猪肉、鹿肉、お任せ肉)から2品+デザート	1人4,300円 (15歳以下3,000円)
C大人 おまかせ(お客様のご要望で量と中身を変えます)+魚介類	1人5,100円 (大人料金のみ)

オプションメニューは次ページ

- ・ 4名様に2ℓのお茶をお付けしますが、飲み物はお持ち込みください
- ・ おまかせのご予約は2週間前までをお願いします。
- ・ こちらで焼きながらお出します。
- ・ 皆さま同じコースでご注文をお願いします。
- ・ 2度目のお客様より飽きのこない様にメニューを変えていきます。(ご希望があればお申し付けください)
- ・ パーティーや祝い、打ち上げ等、大人数の相談も乗ります。パーティーメニューになります。(貸切OK)
- ・ 昼のスタート時間は12時30分に限定させていただきます。(夜はご指定時間で可能です)

持ち込み(お客様が材料持参し焼く焼肉スタイル) テーブル料と利用料で可能です

グリル付きテーブル 着火付き (2人～8人用 ご予約時より3時間 炭代込み) ご利用時間に合わせて火をつけてお待ちしてます	1テーブル3,600円 3テーブルより割引あり
グリル付きテーブル 炭なし (お客様で炭持参、着火をお願いします。)	1テーブル2,600円 3テーブルより割引あり

レンタル用具

鉄板(大)・ヘラ set	500円
包丁・まな板・大皿 set	500円
鋳物コンロ(プロパンガス付き)	1時間 800円
トング	100円
鉄板(小)	200円
1人分の皿、はし、コップ set(1人分)	100円
販売用具	
炭(オガ炭)10kg	2,100円

スタート時間はお好きな時間を決めてください。
グリルテーブルに網をのせ、人数分の椅子をおいてお待ちしています。
それ以外のものはお持ち込みください

その他

ビールサーバー 1樽(10ℓ) グラス10個付き	9,600円(2樽目7,500円)
ピザグリル着火(持ち込みコース、お任せコース両方可能)	何枚焼いても 3,300円
ピザ用生地 伸ばすところからやってもらいます。(トッピング材は持ち込みください)	1枚200円

※注意

森蔵施設利用料として御一人様別途200円頂きます。(酵素風呂入浴者様は頂きません)
電子レンジ、冷蔵庫ございますのでご自由にお使いください
時間はスタートより3時間とさせていただきます。(延長希望のお客様大人1時間200円、15歳以下100円頂きます。)
ご予約のキャンセルは3日前50%、2日前から100%頂きます。(無連絡キャンセルの場合それなりの対応を。)
ゆっくり時間を過ごして頂くために焼きマシュマロ、ポップコーン、スナック菓子等常時ございます。
サプライズパーティーのお手伝いも致しますのでなんでもご相談ください。
持ち込まれたゴミはお持ち帰りください(当店処分をご希望の方はお一人様100円×人数分頂きます。)

オプションメニュー料金表

おまかせコースサイドメニュー 事前予約

牛肉			
サーロインステーキ	300g		3,300円
ローストビーフ	500g ~		2,500円
豚肉			
スペアリブ(コースの1本では足りない方)	1本		220円
豚ヒレステーキ	300g		800円
焼き豚	600g		2,100円
プルドポークバーガー(12個からの注文)	1個		330円
鶏肉			
手羽元	12本		1,680円
丸焼きorバタフライ	2.2kg		3,100円
他			
ガーリックシュリンプ	300g		1,830円
サーモン杉板焼き	200g		550円
	半身		3,700円
猪ロングつくね	15cm		500円
パエリア	φ 30cm(2合)		2,800円
	φ 40cm(3合)		4,400円
	φ 50cm(5合)		7,500円

おもしろい材料も入荷してることがありますのでお聞きください

おまかせコース、持ち込みコース 当日ご注文可能

ご飯	2合	500円
	4合	900円
猪肉、鹿肉	200g ~	900円
マシュマロ(串付)	150g	600円
ポップコーン体験セット	60g	450円
缶ビール		350円
ノンアルコールビール		300円
ホットコーヒー		200円