

# BBQ COURSE



## STANDARD

1名様分/2名様より

スタンダードBBQコース [2時間制] ¥5,500

<前菜>・枝豆・フライドポテト

<お肉>・黒毛和牛ブリスケ・島豚ソーセージ by TESIO  
・ジャークチキン串・米澤豚ロースの塩麹レモン漬け

<野菜>季節野菜のおまかせ盛り合わせ by 神楽坂野菜計画

<麺>♯の焼きそば(ソースor塩orトムヤム)

## SPECIAL

1名様分/2名様より

スペシャルBBQコース [2時間制] ¥6,500

<前菜>・枝豆・フライドポテト

<お肉>・黒毛和牛ブリスケ・島豚ソーセージ by TESIO  
・ジャークチキン串・米澤豚ロースの塩麹レモン漬け

<お魚>・有頭赤海老・ホタテだし醤油バター

<野菜>季節野菜のおまかせ盛り合わせ by 神楽坂野菜計画

<麺>♯の焼きそば(ソースor塩orトムヤム)

# FOOD MENU



枝豆	¥500
きゅうりとセロリのピクルス	¥600
黒七味ナッツ	¥600
サルサナチョスチップス	¥800
TESIOの smoked ハム 生胡椒添え	¥800
フライドポテト スイチリサワークリーム	¥800
オニオンリング 自家製マスタードソース	¥800
ガーリックシュリンプ	¥950
スパイシージャークチキン	¥950
TESIOの島豚ソーセージ	¥850
TESIOのヴァイスヴルスト	¥850
トムヤム焼きそば	¥850
大人の塩レモン焼きそば	¥850

## DOG MEAL

パピパテ by TESIO	¥600
ボーンブロス by TESIO	¥600

# LUNCH (11:30-15:00)

## GARLIC SHRIMP



ガーリックシュリンプボックス ¥1300

- ガーリックシュリンプ
- サラダハーブ
- ライス
- パインアップルのマリネ

## “TOTONOI” SPICE CURRY

チキンマサラカレー	¥1,200
豚バラカレー	¥1,200
豚バラチキンマサラカレー	¥1,400

【追加】トッピング

豚バラルー/チキンマサラ(¥300)

カレールー(¥200) ライス大盛り(¥100)



# CHURROS



## long churros

シナモンシュガー	¥450
チーズペッパー	¥480
スパイシーチリ	¥480
【追加】ディップソース	各¥150
チョコディップ/サワークリーム/サルサ	



## churros ice sand

北海道牛乳	¥680
ピスタチオ	¥700
季節限定 ミルクティーカシス	¥700

# DRINK

FREE DRINK 2H ¥2,500  
★ SELECTED ITEMS

## BEER

★ タップビール3種 各¥1,100~

日によって異なるタップビールも飲み放題!  
本日の銘柄は別紙をご確認ください。

★ ハートランド ¥800

HOURS	¥900
AKEBONO -あけぼの- Amber Lager	¥1,200
HOKAZE-帆風- Session IPA	¥1,200
URARAKAZE-うらら風-Belgian Session Rye IPA	¥1,200
MEGUMINOAME-恵の雨- DH Saison	¥1,200



## ALCOHOL

★ 国産レモンサワー・カルダモンサワー	各¥700
★ カルダモンレモンサワー	¥750
★ ジャスミンハイ・緑茶ハイ	各¥700
★ ジムビーム	¥700
★ 御岳蒸留所 Hioki	¥850
★ クラフトジンジャーハイ・イヨシコークハイ	各¥800
★ ウィルキンソン ジン・ウィルキンソン ウォッカ	各¥700
★ 南部美人無添加梅酒・THE OKINAWA ISLAND RUM	各¥800
★ 白ワイン/赤ワイン/オレンジワイン	各¥800

## SOFT DRINK

アイスコーヒー (浅煎り/深煎り)	¥650
アイスオレ	¥700
★ 龍馬ノンアルコールビール	¥600
★ イヨシコーラ・クラフトジンジャーエール	各¥600
★ ジャスミン茶・緑茶	各¥500

※画像はイメージです。※金額は全て税込価格となっております。