

# 中央森林公園のバーベキュー食材コース

地産地消

オススメ

	スタンダードコース	肉増量2倍コース	海鮮&ウイナーセットコース	たおした牛プレミアムコース
写真(5人前)				NEW!! たおした牛の美味しい部位のみをセレクト
価格/1人前	1,680	2,820	1,980	2,250
基本セット	むすび2個、漬物	むすび2個、漬物	むすび2個、漬物	むすび2個、漬物
	野菜	野菜	野菜	野菜
	焼肉のたれ	焼肉のたれ	焼肉のたれ	焼肉のたれ
	紙皿、紙コップ、はし	紙皿、紙コップ、はし	紙皿、紙コップ、はし	紙皿、紙コップ、はし
	おてふき	おてふき	おてふき	おてふき
	国産牛カルビ 40g	国産牛カルビ 40g	国産牛カルビ 40g	たおした牛(ランプ) 80g
	国産牛ハラミ 40g	国産牛ハラミ 40g	国産牛ハラミ 40g	
	豚肩ロース 60g	豚肩ロース 60g	豚肩ロース 60g	たおした牛(アカミ) 80g
鶏モモ 60g	鶏モモ 60g	鶏モモ 60g		
オプション		牛カルビ(たおした牛) 40g	エビ 1尾	
		牛ハラミ(たおした牛) 40g	イカ 50g	
		豚肩ロース 60g	ホタテ 1個	
		鶏モモ 60g	ウイナー 2本	

こだわりの  
安心食材です♪



※肉増量コース、たおした牛プレミアムコースも、プラス300円で「海鮮&ウイナーセットコース」にできます。  
 ※地産地消です！ ◎肉(牛、豚、鶏)：広島県産(特に牛肉は、竹原市の大変美味しい高級ブランド『たおした牛』です。)  
 ◎野菜：広島県産

※食材のご予約：ご利用日の3日前まで。(ゴールデンウィーク、お盆期間は1週間前まで)  
 ※食材のキャンセル料：2日前まで無料。前日1/3。当日全額。(天候不良の場合も含む)