

# 食事メニュー

※写真はすべてイメージです

## BBQお客様セット(4~11月)

### 【A-1】 BBQ USビーフセット 1人前



3,300 円(税込)

US牛ロース 250g  
焼き野菜盛り合わせ  
特製 BBQ ソース

### 【A-2】 BBQ オリジナルシーフードセット 1人前



3,300 円(税込)

有頭エビ 2尾  
殻付ホタテ 2枚  
イカリング 4つ  
焼き野菜盛り合わせ

### 【A-3】 BBQ ハーブチキンステーキセット 1人前



3,300 円(税込)

ハーブ味付け鶏もも肉 200g  
焼き野菜盛り合わせ

### 【A-4】 BBQ ポークスペアリブセット 1人前



3,300 円(税込)

スペアリブ 300g  
焼き野菜盛り合わせ  
特製 BBQ ソース

## BBQお客様セット(4~11月)

### 【B】 BBQ 国産牛ロースセット 1人前



3,850 円(税込)

国産牛ロース 250g  
焼き野菜盛り合わせ  
特製 BBQ ソース

### 【C】 BBQ 黒毛和牛ロースセット 1人前



6,050 円(税込)

黒毛和牛ロース 250g  
焼き野菜盛り合わせ  
特製 BBQ ソース

### 【D】 BBQ ハーブチキンステーキセット 1人前



7,700 円(税込)

飛騨牛 A5 ロース 250g  
焼き野菜盛り合わせ  
特製 BBQ ソース



# 冬季限定鍋メニュー(12~3月) ※ご予約は1種類2名様より承ります。価格は1人前

## 【冬-1】定番のちゃんこ鍋(醤油味) 1人前



2,750 円(税込)

★柔らかジューシー飛騨旨豚使用  
スープ・飛騨旨豚・白菜・  
きのこ・ねぎ・豆腐・うどん

## 【冬-2】飛騨旨豚の旨辛キムチ鍋 1人前



2,750 円(税込)

★身体の中から温まる!  
スープ・飛騨旨豚 200g・  
白菜・きのこ・ねぎ・  
豆腐・うどん

## 【冬-3】だし香る牡蠣鍋 赤味噌仕立て 1人前



2,750 円(税込)

★広島県産牡蠣使用  
スープ・牡蠣(1人前5ヶ)・  
白菜・きのこ・ねぎ・  
豆腐・うどん

## 【冬-4】海鮮トマト鍋 1人前



2,750 円(税込)

★シーフードエキスの  
旨みたっぷり  
スープ・エビ・イカ・  
ソーセージ・白菜・きのこ・  
ねぎ・パスタ(パンネ)

## ひるがのブランドモーニング(朝食セット)



1,100 円(税込)

厳選した“ひるがの食材”を使用。

フレッシュな地域ブランドの味わいをお楽しみください。

◇サンドイッチセット

サラダまたはバケットにサンドしてお好みでお召し上がりいただけます。

バケット・・・当店のためだけに特別に焼き上げたオリジナル  
ローストビーフ・・・ジューシーな霜降り肉を使用した自家製  
たまご・・・たかす農場の生みたて有精卵の味付きゆで卵

◇スープ

ひるがの特産の新鮮ミルク使用

◇プリン

ひるがの牛乳の風味豊かな味わい