



OUTDOOR DINING

20

25

FARM TO GRILL

from MAHORA IWATE

※お席は120分制(ラストオーダー90分)となりますのでご了承ください。

4つの楽しみ方

#01 | 収穫野菜



新鮮な野菜やフルーツを目の前のガーデン畑で収穫いただけます。BBQやピザ釜メニューにトッピングしてお楽しみください。

#02 | BBQ&ピザ釜メニュー



豚、鶏、野菜など、こだわり抜いて仕入れた食材を、アメリカンスタイルのグリルBBQで。また専用ピザ釜を使った、カンタン絶品メニューをお楽しみください。

#03 | 厳選野菜サラダ



厳選した新鮮野菜を、4種類の自家製ドレッシングで。

#04 | カフェ



こだわり焙煎のコーヒーやカフェラテ、岩手のフルーツを使ったシェイクやクレープまで。テイクアウトも可能です。

BBQ セットメニュー

贅沢BBQコース



画像は2人前です

いわて和牛と海鮮が入った、ワンランク上のプレミアムコース。

- ・いわて和牛ステーキ
- ・スペアリブ
- ・海鮮セット(牡蠣、ホタテまたはエビ)
- ・彩りBBQ串
- ・旬のサラダ
- ・収穫体験

1人前 3,500円 (税込)

満喫BBQコース



画像は2人前です

海鮮も、お肉もたっぷり。満足感のあるボリュームコース。

- ・ポークステーキ
- ・スペアリブ
- ・海鮮セット(牡蠣、ホタテまたはエビ)
- ・彩りBBQ串
- ・旬のサラダ

1人前 3,000円 (税込)

お手軽BBQコース



画像は2人前です

お手頃ながら内容充実!ライト層におすすめ。

- ・ポークステーキ
- ・海鮮セット(牡蠣、ホタテまたはエビ)
- ・彩りBBQ串
- ・旬のサラダ

1人前 2,500円 (税込)

SALAD

厳選野菜のサラダ

4種類の自家製ドレッシングからお選びいただけます。



厳選野菜のサラダ

2~3人前 350円(税込)

自家製ドレッシング

ご注文時にお好きなドレッシングをお選びください。

たっぷり玉ねぎドレッシング

にんじんと玉ねぎの野菜
たっぷりドレッシング

濃厚ごまドレッシング

トマトと大葉の和風ドレッシング



UNLIMITED DRINK

ドリンクバー

アルコールドリンクバー

生ビール、ハイボール

2,500円(税込)

ラストオーダー90分



ソフトドリンクバー

ウーロン茶、コーラ、オレンジジュース、
リンゴジュース、メロンソーダ、ジャスミン茶

BBQ／ピザ釜メニューをご注文の方

大人 390円(税込)

小学生以下 200円(税込)

ドリンクバー単品をご注文の方

大人 500円(税込)

小学生以下 300円(税込)

ピザ釜で焼き上げる
手づくりピザ

1セット

1,790円(税込)

計量済みの材料をご用意しますので、お客さまご自身で焼き上げていただきます。
包丁を使わないカンタンな調理です。

<所要時間:10-15分>

🌱 収穫野菜付き 🌱



収穫野菜の詳細は別紙をご確認ください。



ピザ釜で焼き上げる

ローストポーク

1セット

2,480円(税込)

調理前のポークをスキレットに乗せてご用意しますので、収穫野菜を入れて焼き上げてください。

<所要時間:20-30分>

※ 収穫野菜付き ※



収穫野菜の詳細は別紙をご確認ください。



ピザ釜で焼き上げる
手づくりタコス

1セット 1,500円(税込)

計量済みの材料をご用意しますので、
お客さまご自身で焼き上げていただきます。
包丁を使わないカンタンな調理です。
＜所要時間：20-30分＞

🌱 収穫野菜付き 🌱



収穫野菜の詳細は別紙をご確認ください。

