

冬の

鍋 & BBQ

寒い季節にぴったりの鍋で
体の芯からあったまる！



BBQエリアで楽しむ鍋メニュー

BBQと一緒に楽しめる、あったかお鍋メニューをご用意しました！



♪はリゾット！

トマトチーズ鍋

1人前 ¥2,100 [税込]

♪のリゾット
¥350 [税込]

主役のまるごとトマトととろっとチーズが相性抜群。
鶏肉、海老や貝の旨みがたっぷりとしみ込んだスープに、
ゴロゴロと入った野菜やきのこをじっくり煮込んで。



♪はラーメン！

醤油もつ鍋

1人前 ¥2,100 [税込]

♪のラーメン
¥350 [税込]

「神戸 食福亭味草の国産牛ぶるるんもつ鍋」の
牛もつとスープを使用した、食べ応え抜群の鍋。
コクと旨みたっぷりのスープでお召し上がりください。

BBQをご利用で、鍋の食材も持ち込みを
希望されるお客様には、冬限定で、
鍋に使う道具(カセットコンロ・鍋・お玉・取り皿)を
無料で貸し出しいたします！

冬限定！
無料で
鍋の道具、貸し出します！

冬の風物詩

熱燗

はじめました！



神戸の酒蔵さんに、熱燗におすすめの
日本酒をピックアップしてもらいました！
ぜひBBQやお鍋と一緒に楽しんで！



すっきり辛口

福寿 純米酒
御影郷

一合 ¥900 [税込]

フレッシュで
みずみずしい香り。
クリーンで滑らかな辛口。
ぬる燗がおすすめです。



やや辛口

志
生モト純米

一合 ¥900 [税込]

穏やかながら
深みのある香りで
切れの良い味わいが
楽しめます。



やや辛口

仙介
特別純米

一合 ¥950 [税込]

芳醇な香りと酸味、
ぬる燗にするとさらに
まるやかな口当たり。
飲み飽きない一本です。



濃厚やや甘

黒松剣菱
特撰

一合 ¥950 [税込]

辛みと旨みの
バランスが良い日本酒。
燗にするとさらに
旨みが引き立ちます。

熱燗の楽しみ方



1.

お湯の入ったケトルに日本酒の入ったちろりを入れ
BBQコンロの上で温めます



2.

お好みの温度になったら、おちょこで乾杯します

酒燗計

貸し出し
します