

あかいわ農園バーベキュー

ご予約申込書

ご記入の上、FAXまたは総合受付までお持ちください。

FAX 086-956-2212

【天候について】雨天時もご利用頂けます（荒天時は中止となります）

【お肉の量について】

成人男性300g、成人女性200g程度が1人前のお肉の量の目安とされています。ご参考にセットメニューをご選択ください。

SET MENU ボリュームにあわせて5つのセットをご用意しました！

Aセット forレディース

和牛 80g、県内産若鶏 80g、野菜盛り、県内産ご飯

注文数 1,600円(税別)

Bセット スタンダード

和牛 80g、県内産豚肉 80g、国内産若鶏 80g
フランクフルト 1本、野菜盛り、県内産ご飯

注文数 2,100円(税別)

Cセット お得で一番人気！

和牛 100g、県内産豚肉 100g、国内産若鶏 100g
フランクフルト 1本、野菜盛り、県内産ご飯

注文数 2,600円(税別)

Dセット 贅沢にガッツリ！

和牛 200g、県内産豚肉 80g、国内産若鶏 80g
フランクフルト 1本、野菜盛り、県内産ご飯

注文数 3,300円(税別)

ミニセット お子様向け

県内産豚肉 80g、フランクフルト 1本
野菜盛り、県内産ご飯

注文数 800円(税別)

オススメは
Cセットだよ！



※写真は4人前です

焼肉レストラン大日亭 オリジナルメニュー

岡山の人気焼肉店「大日亭」さんのお肉をあかいわ農園のバーベキューで味わえます！

前日12時まで予約可能

※3人前からの受付となります
※追加分は1人前につきお肉240gとなります

大日亭セットA

・牛並タン(塩)・トントロ(塩)・オリーブ地鶏(塩)・和牛カルビ(タレ)
・和牛ロース(タレ)・ハラミ(タレ)・上ミノ(タレ)・ホルモン(タレ)
・大根キムチ(カクテキ)・野菜盛り、県内産ご飯

(約3人前/お肉800g)

注文数 8,400円(税別)

(追加1人前/お肉240g)

注文数 2,800円(税別)

大日亭セットB

・牛上タン(塩)・トントロ(塩)・和牛上ハラミ(塩)・和牛上カルビ(タレ)
・和牛上ロース(タレ)・和牛上ハラミ(タレ)・上ミノ(タレ)
・テッチャン(タレ)・大根キムチ(カクテキ)・野菜盛り、県内産ご飯

(約3人前/お肉800g)

注文数 17,000円(税別)

(追加1人前/お肉240g)

注文数 5,700円(税別)

SPECIAL MENU

ダッチオーブングリル

<丸鶏> 1皿 3,300円(税別) 注文数

<モモ> 1皿 2,400円(税別) 注文数

岡山県産豚

500g単位でお申し込み頂けます。

・ロース 500g(約2人前)
1皿 1,400円(税別) 注文数

・スペアリブ 500g(約2人前)
1皿 1,250円(税別) 注文数

・肩ロース 500g(約2人前)
1皿 1,400円(税別) 注文数

・豚バラ 500g(約2人前)
1皿 1,250円(税別) 注文数

フランクフルト 1本 190円(税別) 注文数

アヒージョ 1皿 950円(税別) 注文数

旬の野菜丸焼きセット 1皿 650円(税別) 注文数

A4ランク国産和牛 500g単位でお申し込み頂けます。

・ヒレ 500g(約2人前)
1皿 9,300円(税別) 注文数

・ザブトン 500g(約2人前)
1皿 5,600円(税別) 注文数

・サーロイン 500g(約2人前)
1皿 6,500円(税別) 注文数

・モモ 500g(約2人前)
1皿 4,700円(税別) 注文数

・ランプ 500g(約2人前)
1皿 5,600円(税別) 注文数

・イチボ 500g(約2人前)
1皿 5,600円(税別) 注文数

SIDE MENU

ドリンクは園内にて販売がございます。

岡山県内産 ご飯(150g) 1杯 140円(税別) 注文数

その他、季節限定メニュー等もございます。
店頭またはホームページにてご確認ください。

受付日:

受付担当者:

2019.10.1改定

あかいわ農園バーベキュー

施設ご利用上の注意事項

- ・当農園外からの持ち込みはできません。
- ・指定席以外のテーブルを無断で使用しないでください。別途使用料金がかかります。
- ・施設内の炭焼き用テーブルの使用には十分に注意してください。特にお子様連れの方は目を離さないようにしてください。
- ・施設内の炭焼き用テーブル、その他全ての物についての使用はお客様の自己責任でお願いいたします。
- ・全ブース禁煙となっております。喫煙される場合は、喫煙スペースにてお願いします。
- ・万が一、問題、トラブルが起きた場合、当施設は責任を負いかねますのでご了承ください。
- ・商品を受け渡し後の異物混入、害虫、カラス、猫などによる被害に関しては、当施設は責任を負いかねます。各お客様の責任でお願いいたします。
- ・ゴミは分別をしてゴミ箱へお願いいたします。
- ・15時までに炭焼き調理を終了し、ごみを捨てていただき、道具、食器等を受付に返却してください（ブース自体のご利用は17時まで可能です）。
- ・気持ちよく当施設をご利用していただく為に、まわりのお客様の迷惑にならないようにご利用ください。
- ・お車を運転されるお客様にはアルコール類の販売はいたしません。