- - ◎肉からウインナー・焼そば・調味料・紙皿・割箸まで、
 - ◎お電話かFAXでお申し込みもOK!!
- - **◎バーベキュー用鉄板無料貸し出し致します。**(数に限りがございます)
 - ◎鉄板1枚は10名様ほどの単位で使用できます。
- - ◎前日にお預かりして一晩冷たくして(または凍らせて) 当日お肉といっしょにお渡しします。



▶各コースには、野菜・焼そば・調味料が含まれています

コース お1人様 1,200_m

(税込)

10●牛カルビ200g ●牛ロース200g

- 人 ●豚肉300g ●タレ漬込み牛肉200g
- ●牛ホルモン200g ●スパイシーチキン300g ح
- し ●若どり肉300g
- 合計2.0kg
- ●角屋自家製ウィンナー300g
- 3]-ス お1人様

1.450_m

(税込)

- 10●牛カルビ300g●牛ロース200g ●豚肉300g
- **☆** ●牛ハラミ 200g ●牛ホルモン300g
- ●スパイシーチキン300g
- 合計2.3kg
- し ●ポークスパイスステーキ200g
- て ●タレ漬込み牛肉200g ●角屋自家製ウィンナー300g
- Cコース
- **10**●黒毛和牛カルビ300g ●黒毛和牛ハラミ200g
- お1人様

(税込)

- **人**●黒毛和牛ロース200g ●牛タン300g **分**●黒毛和牛ホルモン300g **舎計2 2,100**_円
 - (合計2.9kg+エビ
 - **と** ●スパイシーチキン300g●ポークスパイスステーキ200g
 - 【●豚ネギマ串50g×10本●自家製ベーコンステーキ200g
 - ●角屋自家製ウィンナー2種400g ●エビ10尾
 - ※5名様以上からのご注文でお願いします。
 - ※ご予約は、原則2営業日前までにお願いします。

お申し込み用紙

お名並 団 名 (本 名

▲(1,200円) ○ **B**(1,450円) **C**(2,100円) 言 H)

合計

お一人様200g~です。内容は人数・コースに そって、こちらで選ばさせていただきますが、 ご希望があれば各種お入れいたします。

- ●牛カルビ ●牛ロース ●若どり
- ●ホルモン ●豚肉 ●スパイシーチキン
- **●タレ漬込み牛肉 ●牛タン ●牛ハラミなど**
- ●角屋自家製ウィンナー300g (ヨーロッパのコンテストで各賞受賞)
- 野菜※すぐに食べられように切ってあります。 ※季節及び、コースによって野菜等の内容が変わる場合がございます。
- ●なす ●かぼちゃ ●玉ねぎ
- ●キャベツ(焼そば用に切ってあります)など
- 焼そば・調味料・紙皿
 - ●焼そば、お一人様半玉強(焼そばソース付き)
 - ●焼肉のたれ ●アルプスの岩塩 ●油

紙皿・割箸は人数分入っております。



三重郡菰野町菰野1081-2 AM8:00~PM7:00 定休日/月曜日

ご予約・お申し込みは

FAX 059-393-2338