

BBQ食材ご予約承り中！

事前のご予約をお願いいたします。
ご予約電話番号：025-378-3109（新潟市アグリパーク）



■セットメニュー（税込価格表示）

◇少人数4～6人コース

金額：3500円（税込）

参考人数4～6名（大人2～3人、こども2～3人）

- ・三元豚豚肩ロース300g
- ・三元豚豚ロース300g
- ・US産牛肩ロース320g
- ・焼肉のたれ1本

◇わくわく8～10人コース

金額：9,000円（税込）

参考人数8～10名（大人4～5人、こども4～5人）

- ・豚肩ロース焼肉用400g
- ・牛バラ焼肉用400g
- ・US Beef牛 肩ロース焼肉用400g
- ・黒毛和牛 霜降りカルビ400g
- ・あらびきソーセージ500g
- ・焼肉のたれ1本
- ・塩コショウ1本

◇スタンダード8～10人コース

金額：8,200円（税込）

参考人数8～10名（大人4～5人、こども4～5人）

- ・豚肩ロース焼肉用400g
- ・鶏モモ 焼肉用400g
- ・牛バラ 焼肉用400g
- ・黒毛和牛 霜降りカルビ400g
- ・あらびきソーセージ500g
- ・焼肉のたれ1本
- ・塩コショウ1本

◇にぎやか団体コース

金額：15,500円（税込）

参考人数13～18名（大人8～10人、こども5～8人）

- ・豚肩ロース焼肉用400g
- ・豚ハラミ焼肉用（味付け）400g
- ・US Beef牛 肩ロース焼肉用400g
- ・あがの姫牛 牛バラカルビ400g
- ・US Beef 牛タン焼肉用400g
- ・黒毛和牛 霜降りカルビ400g
- ・あらびきソーセージ500g × 2P
- ・焼肉のたれ2本
- ・塩コショウ1本

BBQセットは、ご利用日の
3日前までにご予約下さい。

【食材キャンセル料】

ご利用日の2日前の12時
まで、キャンセル料は無料
ですが、12時以降、キャン
セル料が100%発生します
ので、ご注意下さい。

■ 単品メニュー（税込価格表示）

◇ 純白のビアンカ トントロ焼肉用（400g） 1,000円

◇ 純白のビアンカ トマホーク冷凍1P（約350g） 1,100円

◇ 純白のビアンカ トマホーク冷凍1P（約500g） 1,400円

純白のビアンカとは

「ピートロ」とも呼ばれる、焼肉の人気メニューです！
マグロのトロのような綺麗な霜降りが入ったそのお肉は、豚の頬から首にかけての部分で、豚一頭からわずかしか取れない希少部位です。

◇ あがの姫牛 サーロインステーキ250g 3,000円

◇ 白根ポーク800g（4～5人前） 3,000円

◇ 白根ポーク1,600g（8～10人前） 6,000円

純白のビアンカ



サーロインステーキ



白根ポーク



■野菜セット

- ・当敷地内直売所、「にいがた村」で販売しているお野菜です。
- ・季節によって内容は変更いたしますが、基本的には下記の表のものとなります。
詳しくはアグリパーククラブハウスまでお問い合わせ下さい。
- ・カットはしてありません。召し上がる際に、ご自分でお切り下さい。

品名	内容量	価格
しいたけ	約 250g	1,000円 (1セット約5人分)
ピーマン	約 3個	
ナス	約 4本	
玉ねぎ	約 3個	



■調味料

- ・銘柄指定はできません。

品名	内容量	価格
塩コショウ	230g	200円
サラダ油	80ml	200円
焼き肉のたれ（中辛）	210g	350円
焼き肉のたれ（にんにく味）	210g	350円

