

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）



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(前々日)
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。

■セットメニュー（税込価格表示）

◇ファミリーコース1 税込7,560円

参考人数8～12名（大人4～6人、小人4～6人）

- ・三元豚肩ロース 400g
- ・三元豚バラ焼肉用400g
- ・鶏モモ焼肉用 400g
- ・US産牛バラ焼肉用400g
- ・あがの姫牛バラカルビ400g
- ・あらびきソーセージ 190g × 2P
- ・焼肉のたれ 560g × 1本
- ・粗挽き塩コショウ 135g × 1本

◇楽々焼肉コース1 税込10,800円

参考人数12～16名（大人8～10人、小人4～6人）

- ・三元豚肩ロース 400g
- ・三元豚バラ焼肉用400g
- ・トントロ焼肉用 400g
- ・US産牛バラ焼肉用400g
- ・US産牛肩ロース焼肉用400g
- ・あがの姫牛バラカルビ400g
- ・あらびきソーセージ 190g × 3P
- ・焼肉のたれ 560g × 2本
- ・粗挽き塩コショウ 135g × 1本

◇贅沢食べ比べコース 税込18,900円

参考人数15～18名（大人10人、小人5～8人）

- ・三元豚肩ロース 400g
- ・トントロ焼肉用 400g
- ・あがの姫牛バラカルビ400g
- ・あがの姫牛牛肩ロース焼肉用400g
- ・US産牛タン焼肉用 400g
- ・US産牛ハラミ焼肉用400g
- ・山古志牛牛焼肉用 400g
- ・あらびきソーセージ 190g × 3P
- ・焼肉のたれ 560g × 2本
- ・粗挽き塩コショウ 135g × 1本

◇ファミリーコース2 税込9,720円

参考人数8～12名（大人4～6人、小人4～6人）

- ・三元豚肩ロース 400g
- ・三元豚バラ焼肉用400g
- ・US産牛バラ焼肉用400g
- ・US産牛肩ロース焼肉用400g
- ・あがの姫牛バラカルビ400g
- ・あらびきソーセージ 190g × 2P
- ・焼肉のたれ 560g × 1本
- ・粗挽き塩コショウ 135g × 1本

◇楽々焼肉コース2 税込14,580円

参考人数12～16名（大人8～10人、小人4～6人）

- ・三元豚肩ロース 400g
- ・三元豚バラ焼肉用400g
- ・US産牛バラ焼肉用400g
- ・あがの姫牛バラカルビ400g
- ・あがの姫牛牛肩ロース焼肉用400g
- ・US産牛タン焼肉用400g
- ・あらびきソーセージ 190g × 3P
- ・焼肉のたれ 560g × 2本
- ・粗挽き塩コショウ 135g × 1本

◇豪快ステーキコース 税込24,300円

参考人数 大人14～16名

- ・あがの姫牛サーロインステーキ 約250g × 2枚
- ・山古志牛サーロインステーキ 約250g × 2枚
- ・US産牛タン焼肉用3mm 400g
- ・US産牛ハラミ焼肉用 400g
- ・純白のビアンカトマホーク約400g × 2本
- ・あらびきソーセージ 190g × 3P
- ・焼肉のたれ 560g × 2本
- ・粗挽き塩コショウ 135g × 1本
- ・US産牛タン焼肉用5mm 400g

■単品メニュー（税込価格表示）

◇あがの姫牛 牛肩ロース焼き肉用	400 g	・ ・ ・ ・ ・	3,262円
◇あがの姫牛 牛バラカルビ用	400 g	・ ・ ・ ・ ・	2,916円
◇あがの姫牛 サーロインステーキ	250 g × 2枚	・ ・ ・ ・ ・	5,292円
◇山古志牛 焼き肉用	400 g	・ ・ ・ ・ ・	3,132円
◇山古志牛 サーロインステーキ	250 g × 2枚	・ ・ ・ ・ ・	5,832円
◇黒毛和牛 牛カルビ焼き肉用	400 g	・ ・ ・ ・ ・	4,536円
◇白根ポーク	800 g	・ ・ ・ ・ ・	3,000円
◇純白のビアンカトントロ焼き肉用	400 g	・ ・ ・ ・ ・	1,080円

あがの姫牛
牛肩ロース



あがの姫牛
サーロインステーキ



山古志牛
サーロインステーキ



白根ポーク



純白のビアンカ



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、豚一頭からわずしかしか取れない希少部位です。