

# BBQGarden **NEW** OptionMenu



**炭火飯盒ごはん (2合) 2,000円**

飯ごうで炊くご飯は絶品です！  
キャンプの雰囲気と共に  
お召し上がりください。  
※所要時間：約30分



**白身魚と茸のホイル焼き 1,500円**

長崎産の地魚を旬のキノコと合わせて  
焼き上げます！さっぱりとしたレモン  
風味のソースの相性が抜群です。  
※所要時間：約10分



写真はイメージです

**カマンベールのホイル焼き 1,500円**

みんな大好きなチーズをトロトロな状態  
でお召し上がりいただけます。そのまま  
でも野菜、お肉にディップしお召し上  
がりください。 ※所要時間：5分



**じゃが芋ホイル焼き 500円**

バターと一緒に焼き上げており皮まで美  
味しくホクホクな状態をお召し上がり頂  
けます。 ※所要時間:約20分



**さつま芋ホイル焼き 500円**

秋の味覚の大定番さつまいもをバターと  
一緒に焼き上げ甘味が増しデザートとし  
ても美味しく召し上がって頂けます。  
※所要時間:約20分



写真はイメージです

**お野菜5種盛り合わせ 1,500円**

旬の長崎産野菜の盛り合わせをご用意し  
ております。お肉との相性も抜群！  
※仕入れによって内容が異なります。



**クリームチーズ焼きリンゴ 1,000円**

リンゴをくり抜き中にクリームチーズを入  
れじっくり火を通して召し上がれます。  
シナモンの風味がより甘さ香ばしさを  
引き立てます。 ※所要時間：約20分



**ブルーベリーボルケーノ 1,000円**

マシュマロとブルーベリーソースをグツグツ  
と焼き上げ、クラッカーでディップしてお召  
し上がりください。少し焦がしてサクサク触  
感も楽しめます。 ※所要時間:約3~5分