

FOOD MENU



アラカルト

- メガフライドポテト** ¥1,320
みんなで作める山盛りサイズ、4~6人前です。
- 普通のフライドポテト** ¥660
メガポテトの半分のサイズ、2~3人前です。
- 梅豆** ¥440
お肉が焼きあがるまでのおつまみとして。
- ミックスマツツ** ¥660
おつまみの定番、お酒のおともに。
- バケットスライス(10枚)** ¥440
ガーリックバター・&オリブオイル付き



minnade oisii BBQ

グリルメニュー

- 有頭エビ(2尾)** ¥660
- 選イカ(1杯)** ¥770
- 牛ワンボンドステーキ(450g)** ¥3,300
- アメリカンビーフ塊肉(200g)** ¥1,540
- アメリカンポーク塊肉(200g)** ¥990
- チキンレッグ(1本)** ¥660
- スチームチキンステーキ(2枚)** ¥770
- フランクフルト(1本)** ¥330

やみつきダッチ麺 (焼きそば) ¥550/1人前

ダッチオーブンで作る焼きそばです。
当店オリジナルごま油香る焼きそばソースを
使用。2人前より注文できます。



焼きそばソースはレシでも販売しています♪
ご家庭でもダッチ麺がお楽しみいただけます。

オリジナルダッチ麺ソース
1本 ¥420



ご注文はお近くのスタッフまで

BBQPIT あざみ野ガーデンズ
<https://www.herofield.com/bbq/azamino/>

旨味たっぷり国産豚脂と
小豆島産醤油とごま油が
織りなす最高の味わい・・・



ダッチ麺専用開発された
オリジナル焼きそばソースと
特製超粗挽きの国産豚ひき肉

ダッチ麺の美味しい作り方 **⚠️ヤケドに注意!**



ダッチオーブンを強火に
かけ、粗挽き挽肉とガー
リックチップを濃い目の
塩胡椒で炒める。



挽肉に火が入ったら野菜を
入れ、その上に麺を乗せる。
ダッチオーブンの蓋をして
約5分間蒸焼きにする。

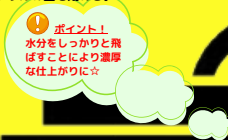
※グリルの蓋も閉める。



ヤケドに注意しながら蓋を
外し**①水分を飛ばすように**
一度全体をかき混ぜた後
ソースを入れる。



最後にしっかりと全体を
混ぜ合わせ完成です!!



1人前: **550** 円

2人前からご注文いただけます。