

FUN  
and  
BUY

手ぶらでBBQ!  
or  
持ち込みBBQ!  
+  
オシャレなバーベキューギアも  
販売しております!

2018.9.28  
OPEN

ららぽーと名古屋みなとアクルス店 オープン!

三井ショッピングパーク  
LaLaport  
NAGOYA minato AQUUS



BBQPIT (バーベキューピット) はイベント広場横の BBQ エリアで実際にバーベキューを楽しむことができ店内ではバーベキュー関連ギアをお買い求め頂けます。



【BBQ 営業時間】 | 店舗 → 10:30 ~ 21:00 | BBQ → 11:00 ~ 22:00 / 最終受付 19:00 / ドリンクラストオーダー 21:00

HOW TO ENJOY

1 BBQPITの  
プランは2つ

A: 手ぶらで PIT IN

BBQPIT の利用料と食材が  
セットになったプランです。

B: 持ち込んで PIT IN

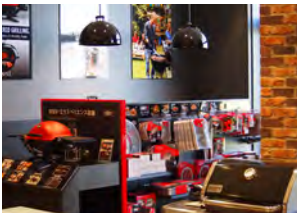
BBQPIT 利用料を支払って  
食材は持ち込むプランです。

A: 手ぶらで PIT IN は  
事前予約制です  
(詳しくは裏面をご覧ください)

ご予約はお電話で → TEL. 050-3134-5590  
もしくはネットで → [www.herofield.com/bbq/nagoya/](http://www.herofield.com/bbq/nagoya/)



9月28日(金)ららぽーと名古屋みなとアクルス店 オープン!



# How to Enjoy BBQPIT

NAGOYA minato AQUALS

BBQPITでは1テーブル/～8名を「ピット」と呼んでいます。BBQの利用=ピットインで快適空間をお楽しみください。

アオキスーパー  
のレシート提示で  
飲み放題が  
お得に!

HOW TO ENJOY

## 2 手ぶらで PIT INの内容

BBQPITの利用料と食材がセットになったプランです。  
ただいまオープニングキャンペーン中!

【URBAN BBQプラン】 | お一人様：3,500円(税別) |  
3,500円 ▶ 3,000円 でご提供

※1回のご利用は3時間までです。 ※含まれないもの：飲料  
※含まれるもの：食材 + ピット利用料金(標準装備)  
※「手ぶらでPIT IN」は事前予約制です、前日までご予約を承ります。



【食材】USビーフ肩ロースブロック、豚肩ロースのハニーマスタートドグリル、ジャンボフランク、ジャークチキン、季節野菜のグリル、エビとマッシュルームのアヒージョ、トルティーヤチップス(サルサソース付)、BBQグリルで焼くパン、BBQソース、塩・胡椒・シーズニング  
【調理器材】(トング、まな板、包丁、バットなど必要な器材)人数分のプレート(皿)、箸、スプーン、フォーク、おしぼり

HOW TO ENJOY

## 3 持ち込んで PIT INの内容

BBQPIT利用料を支払って食材は持ち込むプランです。

【PIT利用料金】 | 1PIT 1時間：3,000円(税別) |  
例) 6名様でご利用の場合  
1時間お1人様 500円

※営業時間内であれば何時間でもご利用頂けます。  
※1サイトには最大8名様までご利用頂けます。(大人子供合わせて)  
※9名様以上でのご利用は2ピット以上のご予約にてお願いしております。  
※食材は加熱して食べるものだけをお持ち込みください。  
※二枚貝・生ガキ・生食用刺身のお持ち込みはできません。  
※含まれるもの：ピット利用料金(標準装備付)  
調理器材(トング、まな板、包丁、バットなど必要な器材)  
人数分の紙皿、割箸、おしぼり  
※含まれないもの：食材、飲料、調味料(塩・胡椒など調味料各種も販売しております。)  
※店内の下ごしらえスペースもご利用頂けます。  
シンク、テーブル、包丁、まな板、ざるボウルをご用意しています。  
※店内下ごしらえスペースでは火器は使用できません



HOW TO ENJOY

## 4 ドリンクは 90種以上

BBQPIT内にドリンクカウンターを設置、飲み放題プラン、  
単品購入できます。(ドリンクはお持ち込みも可能)

【アルコール】 | 単品：ALL 500円(税別) |  
飲み放題：1時間 1,500円～(税別) |  
【ソフトドリンク】 | 単品：ALL 300円(税別) |  
飲み放題：1時間 500円～(税別) |



HOW TO ENJOY

## 5 BBQPITの 標準装備は?

1PIT(ピット)には以下が  
標準装備です。

- BBQガスグリル(燃料込み)
- 作業台 ●テーブル ●椅子
- テント ●箸、皿、おしぼりなど
- クーラーボックス(保冷剤入り)
- 包丁、まな板、バットなどの調理器具



HOW TO ENJOY

## 6 楽しくご利用 頂くために

1 購入またはお持ち込み頂いた食材は  
保冷庫に保管してください  
雑菌は10度を超える繁殖が  
はじまります。保冷庫に入れることで  
繁殖を留まらせることが可能です。  
10℃

2 調理時のご注意  
●二枚貝・生ガキ・生食用刺身のお持込みはご遠慮下さい。  
●食材は加熱して食べるものだけをお持ち込み下さい。  
●食肉類は十分に加熱してお召し上がり下さい。

3 調理前に手洗いとアルコール  
消毒をお願いします。  
Handwashing and alcohol disinfection icons.

4 トングと包丁とまな板の使い分けをお願いします  
生物用 焼き上がり用 盛り付け用 魚介用  
Icons for different types of tongs and knives.



- ゴミについて：お楽しみいただいた後のゴミは分別回収いたします。
- お会計(支払い)について：店舗内受付にてご利用前にお会計をお願いします。
- お手洗い：館内のお手洗いをご利用ください。
- 喫煙：BBQPITは禁煙です、館内の喫煙所をご利用ください。
- 注意事項：以下注意事項をご確認のうえご利用ください。