

RESTAURANT

BBQ

期間：3月～11月末まで 営業時間 11:00～17:00



リバーサイドテラスでご利用いただく、レストランバーベキュープランです。ご予約はお電話にて。

プレミアムプラン

¥3,700 **要予約**
税別【1人前】

丹波牛・京丹波高原豚・スペアリブ・鶏肉・骨付きウィンナー
ウィンナー・焼き野菜・ごはん



プレミアムプラン

里山バーベキュープラン

¥3,000 **要予約**
税別【1人前】

鹿肉・猪肉・丹波地鶏・京丹波高原豚・焼き野菜・ごはん



里山BBQプラン

スタンダードプラン **¥3,000** ご予約をおすすめいたします。
税別【1人前】

牛ロース・京丹波高原豚・鶏肉・骨付きウィンナー・ウィンナー・焼き野菜・ごはん

★小人の方は、ハーフサイズで一人前1,500円でご用意しております。各プランとも2名様より承ります。必ず人数分ご注文ください。★キャンセル料 2日前 17時まで：0% 前日 17時まで：50% 当日：100%
★花火大会当日は、特別プランでのご提供となります。★料金や食材内容は、予告なく変更となる場合がございます。★表示価格は「税別」価格で表示しております。別に消費税を加算させていただきます。



森の京都 京都丹波の森の恵み

京都丹波ジビエ

ジビエとは、狩猟で得た野生鳥獣のことで、フランス料理等に古くから使われきました。日本でも古来から食していましたが、肉食を禁忌としていた江戸時代などでは、シカ肉のことを「もみじ肉」、イノシシ肉のことを「ぼたん肉」と呼び、植物の名前を隠語として隠れて食べていたそうです。

里山プランは、京都丹波の森の恵み、「鹿肉」や「猪肉」などを中心に地元食材を組み合わせたBBQセットをご用意しました。(要予約)

国産木炭

主にナラ・カシ・クヌギなどを原料に土窯で製造した木炭の事を黒炭と言います。黒炭は、火付けが簡単で嫌なニオイや煙も出にくく、爆跳も少ないので扱いやすさも抜群です。火力も強く遠近赤外線のかで外側はパリッと、内側はふっくらジューシーに仕上がるので、美味しさが格段にあがります。手ぶら炭火焼BBQプランは、国産黒炭を使用しております。※一部成型炭を使用する場合があります。