

ラフォーレ修善寺 に本格的なBBQが楽しめる「バーベキューガーデン」がオープンしました！

ラフォーレ修善寺の「バーベキューガーデン」がスタイリッシュな装いに生まれ変わりました。

炭火を使った本格的グリル機に加え、ゆとりあるソファチェアを導入。美しい自然の眺望とモダンな空間で、都会では得られない高原リゾートのバーベキューをお楽しみ下さい。従来のバーベキューとは一味違った、研修会議後の懇親の場としてもお楽しみいただけます。



おすすめプラン

- [Grill] チキン アロマオイルポット+パケット
5種のまるごと焼野菜
自家製ディアバルトソーセージ
ハワイアンポークプロシエツト
豪快炭火焼 ワイルドメガビーフ、トルティーヤ
 - [Buffet] みずみずしい夏野菜とシェフ厳選のリーフサラダ
本日のライス料理(ナシゴレン、ジャンバラヤなど)
野菜たっぷりのミネストローネ、ポテト丸ごとスチーム
 - [Dessert] 焼き火マシュマロ
チョコバナナ
- ¥6,930- (税サ込み)

シェフスペシャルプラン

- [Grill] チキン アロマオイルポット+パケット
5種のまるごと焼野菜
自家製ディアバルトソーセージ
ハワイアンポークプロシエツト
豪快炭火焼 ワイルドメガビーフ
あわびの踊り焼き
ハーフロブスター、トルティーヤ
 - [Buffet] みずみずしい夏野菜とシェフ厳選のリーフサラダ
本日のライス料理(ナシゴレン、ジャンバラヤなど)
野菜たっぷりのミネストローネ、ポテト丸ごとスチーム
 - [Dessert] 焼き火マシュマロ
チョコバナナ
- ¥9,240- (税サ込み)

シンプルプラン

- [Grill] 5種のまるごと焼野菜
自家製ディアバルトソーセージ
国産ポークのスパイス焼き
オーストラリア産ビーフ、トルティーヤ
 - [Buffet] みずみずしい夏野菜とシェフ厳選のリーフサラダ
本日のライス料理(ナシゴレン、ジャンバラヤなど)
野菜たっぷりのミネストローネ、ポテト丸ごとスチーム
 - [Dessert] 焼き火マシュマロ
- ¥4,620- (税サ込み)

バーベキューガーデンのこだわり

営業期間：5月～10月
 収容人数：170人

食材



素材のうまみを味わっていただけるように、焼き野菜は丸ごと、肉は大きく厚めでご提供！
 「メガビーフ」は厚さ2センチと、見た目も豪快です。

調理方法



アメリカでNo.1の人気を誇るWeber製蓋付きグリル機と炭火を使用。お肉やお野菜をよりおいしく焼き上げる本格的な調理で、ワンランク上の味をどうぞ。
 ※グリル機は席により異なります。

スタッフ



日本バーベキュー協会認定「バーベキューインストラクター」の資格を持つスタッフが、おいしい焼き方や食べ方を皆さまに適切にアドバイスし、本格的なBBQの楽しみいただけます。

フックエ



シェフ自らが市場より買い付ける色鮮やかな野菜をたっぷり使ったミネストローネ、スチームした皮付きポテト、ライス料理ではナシゴレン、ジャンバラヤなどが揃い多様メニューがお楽しみいただけます。

ソース

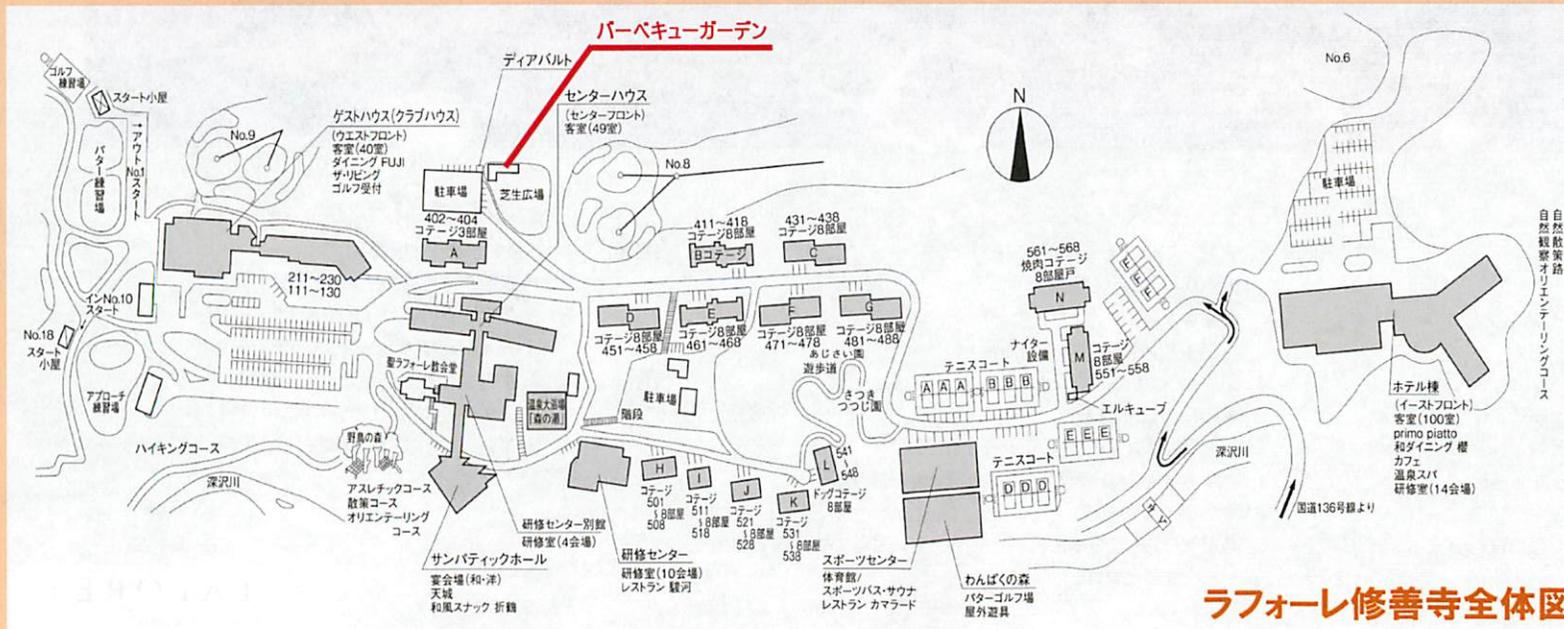


スパイスとフルーツのソースは、肉や野菜の味を引き立てるシェフ特製のオリジナル。
 中伊豆特産の「生わさび」もずりおろしてお試ください。

エコスタイル



バーベキューで使用する炭は、ホテル敷地内の間伐材・倒木等を焼いたものも使用。また、消し炭は再利用しエコスマートなバーベキューを実現します。



ラフォーレ修善寺全体図

お申し込み・お問い合わせは
 森トラスト・ホテルズ&リゾート株式会社
 営業部 村北 貴浩 まで
 TEL.03-6409-2803、FAX.03-6409-2813