【取扱説明書】

いかがですか！

手ぶらでバーベキュー



当店では、お店の前で手軽にバーベキューができるように道具の貸出を行っています。

この取扱説明書をご覧いただき、ぜひ利用してみてください。

アンテナショップぷらっと江差

江差町姥神町1-10（開陽丸青少年センター内） TEL.0139-52-1377

バーベキューによるケガや事故などにつきましては、当店では責任を負いかねますので、火の取扱いには十分に気を付けて、ルールを守ってお楽しみください

【手ぶらでバーベキューの流れ】

その１　手ぶらでご来店

前日までに予約して
おくと安心です！

その２　『炭火コンロ』か『ガスコンロ』を選ぶ

その３　メニューを選ぶ

店員が町内のお肉屋さん
に注文します！

その４　料金のお支払い

前払いでお願いします！

その５　道具の貸し出し

火をおこしながら、食材の
到着を待ってください！

その６　バーベキュー開始

お好みで、店内で飲み物や魚、
野菜などを買って追加できます！

その７　バーベキュー終了［最終15:00］

道具の返却、ゴミの処理などをお願いします。

【時間と場所】 編

◆時間◆

受付時間は
１０時から**１３時**です！

終了時間は**１５時**です！

（H30年8月末までの毎日
※都合により休ませていただく場合があります）



◆場所◆

お店の前の広場です！

砂浜などに持っていくのもＯＫですが、火の取扱いには
十分に気をつけて、終了時間までには返却をお願いします！
※使い終わった炭を砂浜に埋めるなどの行為はやめてください！

セットの内容　～ハード編～



◆本格的に
炭火コンロでジュッ!!
基本料金：2,500円

◆貸し出す物◆

コンロ、イージー送風機、火バサミ、消壺

◆返さなくても良い物◆

炭3kg、着火剤1、アミ1、トング1、
軍手1、皿5、箸5、ゴミ袋

◆LPガスコンロ
基本料金：2,000円

◆貸し出す物◆

ガスコンロ、ボンベ、鍋

◆返さなくても良い物◆

軍手1、皿5、箸5、ゴミ袋

「手ぶらでBBQ」の料金は、前払い制となっております。

セットの内容　～食材編～

　事前予約なら、「食べたい！」食材はきっとパーフェクトに揃います！

　当日申込みの場合、お肉屋さんに注文後に配達となりますので、20分ほどお時間を頂きます。

　お申し込みは3人前以上でお願いします。

　加えて、「ぷらっと江差」店内の江差で獲れた（採れた）魚介類や野菜も、是非ご賞味あれ！
野菜の処理は、スタッフにまで！！

メニューは一番後ろです！

ここ、注意してくださいね！

◆使い終わる際、店員に声をかけてください。

◆火傷をしない、させない！
他の方々もいますよ！

◆消壺の使い方

使用後は火ばさみを使い、消壺に炭を全て入れてください。
まだ炭が熱い場合がありますので、必ず軍手の着用をお願いします。

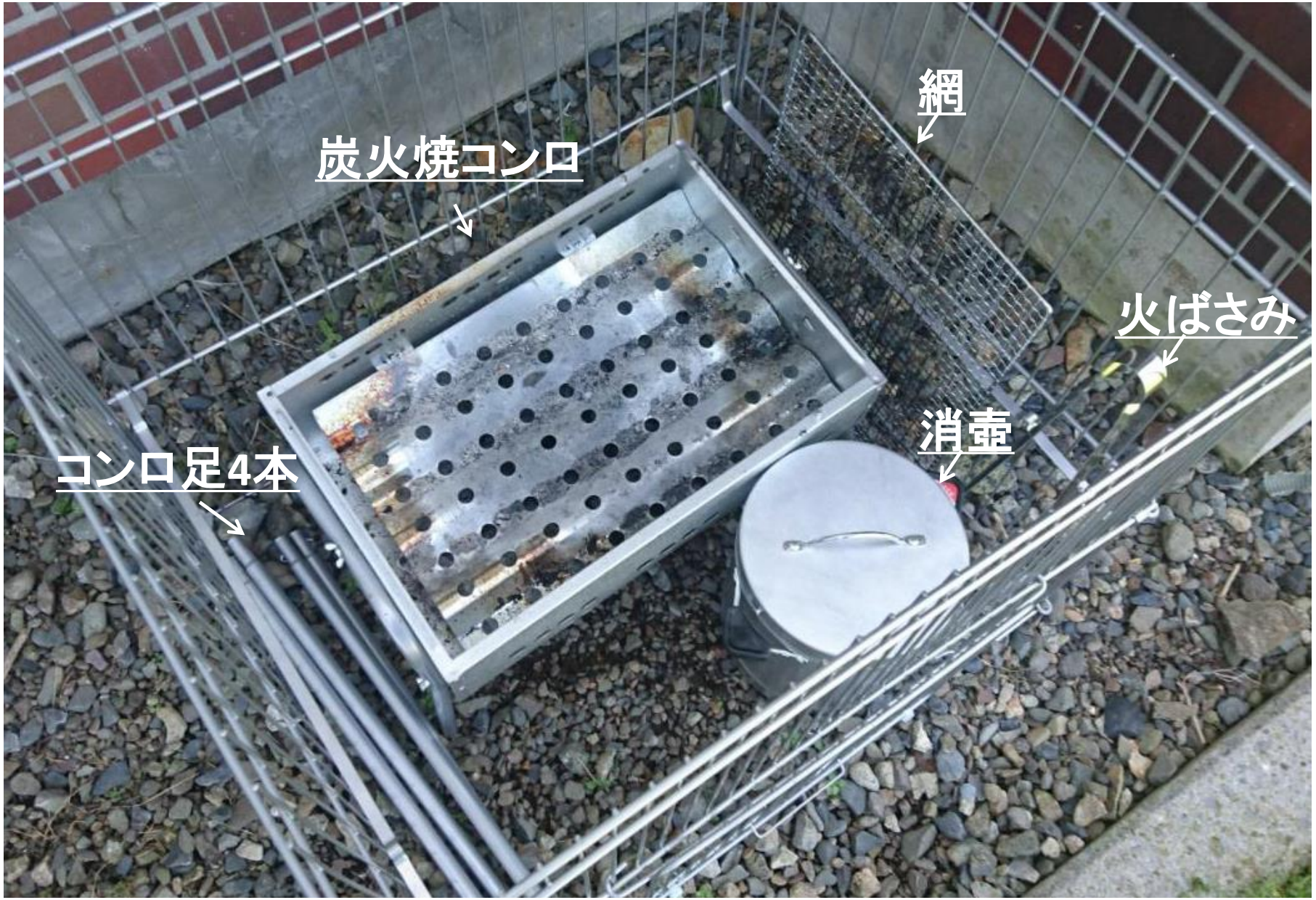




※炭を芝生に 落とさないようお願 いします。
落としてしまった場合は早急に回収してください。

◆置き場所

炭焼きコンロ、コンロ足（4本）、網、火ばさみ、消壺を以下のようにボックスに入れてください。



手ぶらでバーベキューメニュー表

～セットメニュー～

・定番セット　1,500円
（ジンギスカン・牛カルビ・トントロ
みそホルモン・豚タン各100ｇ・約3人前）

・ぜいたくセット　2,500円
（生ラム・牛カルビ
国産上カルビ・牛タン各100ｇ・約2人前）

※事前予約の場合、野菜のご用意も承ります。

・ホルモンセット1,300円
（みそホルモン・塩ホルモン
ミノ・コブクロ・豚レバー各100ｇ・約2人前）

・まんぷくメニュー5,000円
（ジンギスカン・生ラム・牛カルビ
国産上カルビ・牛タン・トントロ
塩ホルモン・ミノ・コブクロ
豚レバー・豚なんこつ各100g・約6人前）

～単品メニュー（各100g）～

・ジンギスカン	350円	・みそホルモン	300円
・生ラム	400円	・塩ホルモン	350円
・牛カルビ	450円	・ミノ	400円
・国産上カルビ	800円	・コブクロ	400円
・牛タン	850円	・豚タン	350円
・トントロ	350円	・豚レバー	200円
		・豚なんこつ	400円

野菜や魚介類は店内にある商品をお買い求めください！！



アンテナショップぷらっと江差
TEL:0139-52-1377 江差町字姥神町1-10