



— MENU BOOK —

テラス・キャンプ場・コテージで楽しむ!

SELFSTYLE BBQ

お客様自身で食材を焼いて頂くセルフスタイルのBBQセットです。本場アメリカで使用されているBBQグリルをお使い頂けますので、いつもと違ったBBQをお楽しみ頂けます!

※要予約ですので、ご来店の前3日前までにご予約をお願いいたします。



-フォレストBBQ-

FOREST BBQ

1名様あたり **¥3,240**

一人前150gの赤身ステーキ肉にスペリアリブ・鶏肉・粗挽きソーセージのついた食べ応え十分なセット!

赤身ランプステーキ / スペアリブ / 鶏もも肉 /
粗挽きソーセージ / 野菜串 /
コールスローサラダ / パン

BP オススメ!

-フォレストシーフードBBQ-

FOREST SEAFOOD BBQ

1名様あたり **¥4,320**

お肉だけでは物足りないあなたに!
魚介BBQをセットにして満足度UP!

赤身ランプステーキ / スペアリブ / 鶏もも肉 /
シーフード串 / 野菜串 /
コールスローサラダ / パン



※写真は4名様分になります。



-キッズBBQ-

KIDS BBQ

1名様あたり **¥1,296**

お子様でも食べやすいハラミ肉のセットです。

牛ハラミ / 鶏もも肉 / ソーセージ /
焼き野菜3種盛り / パン

～10歳未満

LET'S HAVE A PARTY!

BBQ COURSE

丹波BBQ協会インストラクターが手がける本格BBQ!
味もボリュームも大満足して頂けるスペシャルな内容となっております。
ご家族や友人、会社やサークルのパーティやご宴会にご利用下さい!

RESTAURANT BBQ MENU

※レストランBBQは4名様~のご予約となります。
※要予約ですので、ご来店の3日前までにご予約をお願いいたします。

BPレストランBBQコースでは全コースにて、長時間スモークでじっくり仕上げた「バックリブ」と
ビールの蒸気で内側から蒸し焼きにした「ピア缶チキン」をお楽しみ頂けます。



-BPカジュアルコース-

BP CASUAL COURSE

1名様あたり
¥4,320

ビットマスター(グリル責任者)により、ミディアムに焼き上げられた
赤身ステーキはとてもやわらかく、肉本来の旨味を存分にお楽しみ
頂けます!

赤身ランプステーキ グリル野菜添え / 魚介とキノコのアヒージョ /
バックリブ / ピア缶チキン / コールスローサラダ /
カナッペ / ガーリックライス

-BPスペシャルコース-

BP SPECIAL COURSE

1名様あたり
¥5,400

1ポンド(450g)の迫力あるリブアイロールはコンテストでも使用
されるステーキの代表的部位!噛んだ瞬間に上質な脂が口いっ
ぱいに広がり、さっぱりしていながらうま味たっぷりのステーキを
ご堪能頂けます。

リブアイステーキ グリル野菜添え /
白身魚のヴァブール アクアパッツァ風 / バックリブ /
ピア缶チキン / 温玉シーザーサラダ /
エビとアボカドのカナッペ / ガーリックライス

BP オススメ!



-BPプレミアムコース-

BP PREMIUM COURSE

1名様あたり
¥7,560

メインのお肉をTボーンステーキにグレードアップ!
骨を挟んでサーロインとヒレが同時に味わえる高級部位です。
さらにシーフードにはオマール海老を。BPを味わいつくせる、
まさにプレミアムなコースです!

Tボーンステーキ グリル野菜添え / オマール海老のグリル /
バックリブ / ピア缶チキン / BPコブサラダ /
丸ごと玉ねぎのホイル焼き アンチョビソース /
ガーリックライス



HOTPOT MENU



冬季限定!! 寒い日にぴったりのBP鍋プランがいよいよスタート!
家族・友人・恋人たちと鍋を囲んで、お腹も心も暖かくしましょう!



BPのグリルで皮目をパリッと焼き上げたチキンをお鍋に。
醤油ベースのお出汁に香ばしさとチキンの旨味が広がります。

GRILLED CHICKEN

-グリルチキン鍋- **¥3,240**

グリルチキン / 特製肉団子 / エビ / 季節のお野菜 / うどん

味噌ベースのお出汁に海鮮のうまみが溶け出した、味もボリュームも満点のBP特製ちゃんこ鍋です。

SEAFOOD CHANKO

-海鮮ちゃんこ鍋- **¥4,320**

海鮮/豚肉/特製肉団子/季節のお野菜/中華めん



丹波の特産「猪肉」を使い味噌で仕上げた絶品の牡丹鍋です。
※期間数量限定

BOTAN

-牡丹鍋- **¥5,940**

SUKIYAKI

-すき焼き- **¥5,940**

PARTY MENU

パーティーメニュー

¥3,240~

ご予算や人数に応じてパーティー用のオードブルをご用意いたします! 詳しくはスタッフまで。



ALL YOU CAN DRINK !!

≡ 飲み放題メニュー ≡

90分 LAST ORDER ※延長は ¥540/30分 **¥1,620**

ソフトドリンクバーのみ ¥540

※レストラン BBQ・鍋メニュー・パーティーメニューをご利用のお客様にお付けいただけます。

※価格は税込表示です。

※20名様より貸切承ります。



BURGER

MENU

FINE INGREDIENTS

BUNS “市島製パン研究所” 三澤氏直伝のパンズ
PATTY 粗挽きビーフ 100% の肉厚パティ
BACON お店で仕込んだ自家製スモークベーコン
EGG 丹波の卵農家 “芦田ポトリ” 直送新鮮卵

肉厚ベーコン&チーズの
食べ応え抜群王道コンビ！



ベーコンチーズバーガー
BACON CHEESE BURGER
 ¥1,404

スモーキーなベーコン
& とろっとたまごの
最高の相性をぜひ！



ベーコンエッグバーガー
BACON EGG BURGER
 ¥1,404

通常のボリュームでは
満足できないあなたに！



ダブルパティバーガー
DOUBLE PATTY BURGER
 ¥1,296

ハンバーガー
HAM BURGER ¥864

チーズバーガー
CHEESE BURGER ¥972

エッグバーガー
EGG BURGER ¥972

ベーコンバーガー
BACON BURGER ¥1,296

ダブルチーズバーガー
DOUBLE CHEESE BURGER ¥1,512

ハラペーニョバーガー
JALAPENO BURGER ¥972

※サラダ付

TOPINGS

チーズ ¥108

エッグ ¥108

ハラペーニョ ¥108

ベーコン ¥432

パティ ¥432

ブルドポーク ¥432

※価格は税込表示です。

TAMBA PULLED PORK BURGER

丹波プルドポークバーガー

丹波特有の気候風土や豊かな土壌により育まれた伝統的な産品の“**丹波黒大豆**”、“**丹波大納言小豆**”と、丹波の特産豚“**丹波栗きん豚**”をたっぷり使ったご当地バーガーです！

point.1

黒豆きなこバンズ

point.2

大納言小豆ソース

point.3

丹波栗きん豚プルドポーク



What is the “Pulled Pork”?

アメリカ南部の代表的な BBQ メニューの一つ。
豚の塊肉を低温でゆっくり 8 時間以上かけて調理し、柔らかくほぐした料理です。（※pull とは「引き裂く」や「むしる」の意味）

当店では丹波栗を食べて育った和製イベリコ豚と名高い「**丹波栗きん豚**」を贅沢にもプルドポークに。丹波でしか味わえない味をお楽しみください！

丹波プルドポークバーガー

TAMBA PULLED PORK BURGER

¥1,080



BP バーガー

BP BURGER

BP オススメ!

¥1,512

“丹波プルドポークバーガー”をベースに自家製スモークベーコンをトッピング。B(Bacon)とP(PulledPork)のハーモニーをぜひ！



PRODUCER INTRODUCTION

三澤 孝夫 TAKAO MISAWA

BP 総合プロデューサー。

超人気ベーカリー“市島製パン研究所”のオーナー。

スタンダードながらも全てにおいて高い水準で構成される氏の絶品バーガーは、これからも多くの人々を魅了し続ける。

※価格は税込表示です。

プルドポークサンド

PULLED PORK SAND

¥918

店内仕込みのこだわりプルドポークを BP 自家製の食パンでたっぷりサンド！
5 枚切りの食パンなので大満足のボリュームです。



BP オススメ!

プルドポークオーバーライス

PULLED PORK OVER RICE

¥1,080

プルドポークをライスに乗せ、さらに目玉焼きをトッピングした BP オリジナルメニュー！
BBQ ソースがいいアクセントになります。

牛すじカレー

BEEF TENDON CURRY

¥1,080

ステーキ肉を仕込む際に出た牛すじをじっくりと煮込んだ、うまみたっぷりのオリジナルカレー！



ステーキランチプレート

STEAK LUNCH PLATE

限定 5 食 ¥1,512

赤身ステーキ / グリル野菜 / サラダ / 皮付きポテト / バターライスの、お得でボリュームミーなランチプレートです。

GALESLAW SET

コールスローセット



¥864

コールスロー / フレンチフライ / ポテトチップス

ONION RING SET

オニオンリングセット



¥864

オニオンリング / フレンチフライ / ポテトチップス

フレンチフライ
FRENCH FRIES

¥324

オニオンリング
ONION RING

¥324

揚げたてポテトチップス
POTAE CHIPS

¥324

丹波チリ (パン付)

TAMBA CHILI ¥648

丹波黒豆や丹波大納言小豆など、様々な種類の豆をじっくりスパイスで煮込んだチリビーンズです。



BP オススメ!



チーズディップ
CHEESE DIP

¥432



自家製ベーコンステーキ
BECON STEAK

¥648

シーフードアヒージョ
SEAFOOD AJILLO

¥648

バニラアイス
VANILLA
ICECREAM

¥324

バックリブ
BACKRIB

¥864



カマンベールチーズ焼き

GRILLED CAMEMBERT
CHEESE ¥1,188

ガーリックライス
GARICK RICE

¥518



BP オリジナル、シェフの気まぐれサラダです。

BP サラダ

BP SALAD ¥648

コールスロー

GALESLAW ¥324

シーザーサラダ

CEASER SALAD ¥540

猪肉ベーコンサラダ

BOAR BACON
SALAD ※数量限定 ¥864

ステーキ3種プレート (グリル野菜付)

STEAK PLATE ¥2,970

ランプ・ミスジ・サガリの三種の部位を食べ比べできるステーキプレートです。

※単品は各 ¥1,080



DRINK

ALCHOL

DRAFT BEER

生ビール【ハートランド】 ¥648

CRAFT BEER

クラフトビール(生)

※詳細は別メニューで

REGULAR レギュラー ¥648

LARGE ラージ ¥810

グラスワイン(赤)

RED WINE ¥410

グラスワイン(白)

WHITE WINE ¥410

ハイボール

HIGHBALL ¥518

ハードシードル

HARD CIDRE ¥648

スミノフ

SMIRNOFF ¥486

- ・レモネード
- ・オレンジレモネード
- ・ピンクレモネード
- ・ブルーレモネード

焼酎

DISTILLED SPIRITS ¥432

- ・麦：二階堂 / ・芋：黒霧島

日本酒

SAKE ¥648

- ・花ひより(100ml)
- ・奥丹波(一合)

NON ALCHOL

ノンアルコールビール

NON ALCHOL BEER ¥486

DRINK BAR

¥540

コーラ / ジンジャーエール / オレンジジュース / メロンソーダ / カルピス / カルピスソーダ / 炭酸水 / 烏龍茶

HOT コーヒー / HOT 紅茶

※ソフトドリンク単品は各 ¥270

LUNCH DRINK SET

11:30 >> 14:00

お好きなメニューとセットにできる、
ランチタイム限定のお得なセットです！

+ ¥540

1. DRINK BAR ドリンクバー

&

フレンチフライ

オニオンリング

揚げたてポテトチップス

2. FRENCH FRIES or ONION RING or POTATE CHIPS

ドリンクバー
のみ
+ ¥324

※価格は税込表示です。