



オープンエアーのテラスでお楽しみいただける。BBQセットをご用意いたしました。
塊肉のTボーンステーキや群馬の銘柄肉を本格的な薪火グリルで焼き上げ、
こだわりの調味料でお召し上がりいただけます。
わずらわしい機材や食材の準備は全て当施設がご準備いたします。
ゴルフアフターやTHE CLUBでのアクティビティの合間に、
ご家族・ご友人と開放的なBBQをお楽しみください。

T ボーンステーキ BBQ セット

- ① 鮮魚のカルパッチョ
- ② ケールのパワーサラダ
- ③ BBQ

- アンガスプライム T ボーンステーキ 1kg
- 仔羊モモ肉ステーキ
- 赤城鶏骨付きモモ肉
- 上州麦豚のソーセージ
- 季節の群馬県産焼き野菜
- 焼きおにぎり

お一人様 **10,000** 円

※2名様より承ります。

1名様+2,000円にてTボーンステーキを
“赤城牛サーロインステーキ” に変更可能



こだわりの調味料



フランス・カマルグ産「フルール・ド・セル」

南フランスの最高級品質の自然海塩。
濃厚な旨味と甘み。味のバランスがよく、洗練されとがりの無い風味と食感。



サラワク産「ブラックペッパー」

シャープな辛味とライムのような香りが特徴的なマレーシア産サラワクペッパー。
味と香りのバランスが良く、大きめに粉碎したものを直接肉に。



フランス産「マスタード」

マスタードの種をビネガーと白ワインに漬け込んだ風味豊かなマスタードです。
鶏肉やソーセージにぴったり。



スペイン産「オリーブオイル」

スペインのコルドバに根付いた品種、ピクアル 100%のエキストラヴァージンオイル。
まだ青いオリーブの実から絞ったオイルは、青いトマトのような風味



A LA CARTE

アングスプライム T ボーンステーキ (約1kg)	16,000 円
サーロインステーキ (200g)	10,000 円
季節の焼き野菜 3種 (2~3名様)	3,000 円
オマール海老 (1尾)	8,000 円
殻付きホタテ貝 (1個)	1,500 円
ジャンボ有頭海老 (1尾)	1,000 円
ケールのパワーサラダ (2~3人前)	2,000 円
フルーツ盛り合わせ (2~3人前)	4,800 円
焼きおにぎり (8個)	1,200 円

DRINK

BEER	カールスバーグ	350 円
	パンク IPA	700 円
SOUR	琉球レモンサワー	500 円
HIGHBALL	富山スモーキーハイボール	500 円
NON-ALCOHOL	ノンアルコールビール	280 円
SOFT-DRINK	コカ・コーラ	150 円
	綾鷹	150 円
	炭酸水 サンペレグリノ	150 円
BOTTLE	スパークリングワイン	5,000 円
	シャンパン	12,000 円
	白ワイン	4,000 円
	赤ワイン	4,000 円
	ノンアルコール スパークリングワイン	4,000 円

INFORMATION



開始時間 13:00～19:00 (2 時間制)
会 場 クラブハウス 2 階「アウトドアダイニング」

THE RAYSUM2階の空中階のテラスに位置し、
雄大な景色を眺めながら解放感溢れる BBQを
お楽しみいただけます。

※料金には消費税が含まれております。

※BBQ セット・コース・アラカルトのご注文は 3 日前までの要予約です。

※ドリンクは当日食事開始までの先注文です。追加注文は出来かねます。

※グループ全員が対象です。ご利用されない方との混在はできません。

※材料の調達により、セット・コース内容が変更になる場合がございます。

※BBQ SET ご注文で BBQ コンロ、炭火、箸、とり皿、トング、調味料はご準備いたします。調理はセルフサービスです。

※調理中の火傷や小火など事故の責任は負いかねますので十分注意してお楽しみください。

(小火、設備・器材に破損された場合、相当額の請求をさせていただく場合がございます。)

※BBQ会場は2時間までを目安にご利用をお願いしております。お客様が遅れて合流されても終了時間は同じです。

※複数のご予約を承ることがございます。他のお客様とのトラブルが発生した場合の責任は負いかねます。

※飲物のお持ち込みは 1 本につき 3000 円の持ち込み料を頂きます。

※食材のお持ち帰りは衛生管理上、ご遠慮ください。

※悪天により屋外での BBQ が困難になった場合、店内にてグリルプレートを使用して焼いてお召し上がりいただく形になります。

※お客様都合のキャンセル、人数減少の場合、キャンセル料が発生いたします。

キャンセル規定(料理代金の%にて)

お客様都合 2 日前から前日まで 50% 当日 100%

その他の事情 前日なし 当日 50%

なお、可能な場合は室内で同材料を使用した食事をご提供いたしますが、営業状況によりその限りではありません。

ご予約はお電話にて承ります。 TEL:027-382-5151