

バーベキューのご案内

当宿ではバーベキューをご予約で承っております。

プラン紹介

・食材セットプラン

・・・ バーベキューセット ・・・

バーベキュー台、鉄板、木炭、着火剤、
割りばし、紙皿、キッチンはさみ、トング、
ゴミ袋、軍手、ティッシュペーパー

食材内容

お肉(豚肉)・魚介・カット野菜・焼そばなど

～料金～

バーベキューコンロセット 1台2,000円

食材セット 1人前 1,700円

・・・・・・・・・・・・・・・・

・バーベキュー機材のみレンタルプラン

・・・ バーベキューセット ・・・

バーベキュー台、鉄板、木炭、着火剤、
割りばし、紙皿、キッチンはさみ、トング、
ゴミ袋、軍手、ティッシュペーパー、
4人掛け&イス

～料金～

バーベキューコンロセット 1台2,000円

・・・・・・・・・・・・・・・・

～ご利用時間～

午前11時～15時 3組
午後17時～21時 3組

～ご予約方法～

フロント、又はお電話にて承っております。
昼間のご利用の場合は前日の13時までに、
夜間のご利用の場合は当日10時までに
予約の連絡をお願いいたします。

** 館内食材販売のご案内 **

館内にて様々なバーベキューやキッチン調理に使える冷凍食品の販売も行っております。

・販売商品は別紙をご覧ください。

ご注文はフロントにて承っております。

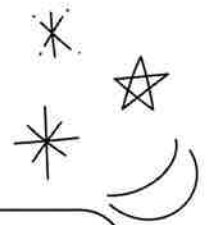


バーベキューのご案内



当宿ではバーベキューをご予約で承っております。

バーベキュー使用後のお願い



バーベキューコンロや使用済みの食器、調理器具は洗わなくて結構です。
使用後のバーベキューコンロは水はかけずにそのまましておいてください。
ゴミや使用済みの食器、調理器具は袋に入れて屋外備え付けのボックスに入れてください。
夜間の使用の際、最後に終わったグループの方は玄関横のバルコニーの柱にある
照明スイッチをお切りいただけますようお願いいたします。

バーベキューに関してのお願いごと

他のお客様も宿泊されていますので、大きい声での談笑はしないようお願いいたします。
使用時間は昼間は午前11時～15時、夜間は午後17時～21時となっておりますので
時間厳守をお願いいたします。
館内共用キッチンの調理器具は屋外で使用しないでください。

雨で屋外でバーベキューが出来ない場合

雨で屋外でバーベキューが出来ない場合
ホットプレートのご用意がありますので、共用リビングでお楽しみいただけます。
お部屋でのホットプレートの使用はできません。
共用キッチンまたは、共用リビングでご使用ください。





焚き火があれば、そこは青空レストラン

Tips for making SUMI TERRACE Marche plate.

トマリトマロではバーベキューや館内調理に使える食材をご用意しております。

アウトドアやキャンプでバーベキュー以外の料理もいろいろ楽しみたいけど、準備やあと片付けが大変であきらめていませんか？

「もっとかんたんに本格的な料理を楽しみたい！」そんなご要望にお応えして”温めるだけでおいしい”マルシェプレートをご用意しました。メイン料理としてはもちろんサイドメニューやお酒のおつまみとしても！

マルシェプレートの商品一覧 (1~2人前)



3種のチーズ
タツカルビ
780円(税込み)



カマンベールチーズと
トマトのフォンデュ
アヒニョ
1,280円(税込み)



イカと白ネギの
塩辛バター炉端焼き
780円(税込み)



煮込ハンバーグ
780円(税込み)



焼きポテサラ
3種のチーズ焼き
670円(税込み)



A5黒毛和牛のブルコギ
860円(税込み)



海鮮パエリア
780円(税込み)



シーフード
バタークリームリゾット
780円(税込み)

< ご利用方法 >

予め解凍すると、おいしく召しあがっていただけますので、事前の購入をおすすめしております。

フロントにて注文を承っております。

冷蔵庫解凍で半日ほどかかりますので事前の購入をお願いいたします。

予め注文いただいた商品はスタッフが冷蔵庫で解凍しておきますので、

お客様各自で名札のついた食品を冷蔵庫からお持ちください。

フロント不在時のご利用の場合、備え付けの冷凍食品購入シートに記入頂き、後払いも可能です。

・ご予約方法

チェックイン後にスタッフまでお申し付けください。

・決済方法

備え付けの冷凍食品購入シートに記入頂きフロントにてお支払いをお願いいたします。

フロント不在時はご自身でPayPay決済にてお支払いいただくか、

チェックアウト時に冷凍食品購入シートで清算することもできます。



焚き火があれば、そこは青空レストラン

Tips for making SUMI TERRACE Marche plate.

焼肉・ステーキ・その他商品一覧



チキンと野菜の
ビッグBBQ串 2本
900円(税込み)



エビと野菜の
ビッグBBQ串 2本
1,020円(税込み)



手打ち焼き鳥串
鶏もも串 4本入り
570円(税込み)



ぐるぐるソーセージ
2本セット
470円(税込み)



カジュアル焼肉セット
2人前
2,110円(税込み)



US産 黒毛アングス牛
サーロインステーキ
約150g
1,350円(税込み)



手ごねハンバーグ
420円(税込み)



ロックアイス
280円(税込み)



焼き肉のタレ (甘口)
390円(税込み)



デミグラスソース
390円(税込み)



ローストガーリック
ソース
390円(税込み)



ロックアイス(カップ)
160円(税込み)

< ご利用方法 >

予め解凍すると、おいしく召しあがっていただけますので、事前の購入をおすすめしております。
フロントにて注文を承っております。
冷蔵庫解凍で半日ほどかかりますので事前の購入をお願いいたします。
予め注文いただいた商品はスタッフが冷蔵庫で解凍しておきますので、
お客様各自で名札のついた食品を冷蔵庫からお持ちください。
フロント不在時のご利用の場合、備え付けの冷凍食品購入シートに記入頂き、後払いも可能です。

・ご予約方法

チェックイン後にスタッフまでお申し付けください。

・決済方法

備え付けの冷凍食品購入シートに記入頂きフロントにてお支払いをお願いいたします。
フロント不在時はご自身でPayPay決済にてお支払いいただくか、
チェックアウト時に冷凍食品購入シートで清算することもできます。



焚き火があれば、そこは青空レストラン

Tips for making SUMI TERRACE Marche plate.

トマリトマロではバーベキューや館内調理に使える食材をご用意しております。

最短10分でできあがり

調理に必要なものはすべてそろっているので、あけて、出して、焼くだけ！

「お腹が空いた」と思ったら準備なしですぐに調理できるので待つ必要がありません。

バーベキューはもちろんホットプレート、フライパンでも調理頂けます。

ミールキットの商品一覧 (3人前相当)



とろ〜り
本格チーズタッカルビ
2,300円(税込み)

必要な材料がまるごとゼ〜んぶ入った
超お手軽・らくちん・便利なミールキットです。



とろ〜り本格チーズタッカルビ
セット内容 3人前相当

・タッカルビ(霜降り)
・トッピングするカット野菜
・チーズ
・専用ソース



A5和牛切落しの
ガーリックペッパーライス
2,270円(税込み)

必要な材料がまるごとゼ〜んぶ入った
超お手軽・らくちん・便利なミールキットです。



A5和牛切落しのガーリックペッパーライス
セット内容 3人前相当

・A5 霜降り牛切落とし
・カット野菜
・ガーリックペッパーソース
・専用ソース・バター



厚切りベーコンの
濃厚クリームリゾット
2,270円(税込み)

必要な材料がまるごとゼ〜んぶ入った
超お手軽・らくちん・便利なミールキットです。



厚切りベーコンクリームリゾット
セット内容 3人前相当

・厚切りベーコン&リーゼ
・カット野菜
・リゾット用ミックス
・専用ソース



A5黒毛和牛切り落とし
すき焼き
2,380円(税込み)



< ご利用方法 >

予め解凍すると、おいしく召しあがっていただけますので、事前の購入をおすすめしております。

フロントにて注文を承っております。

冷蔵庫解凍で半日ほどかかりますので事前の購入をお願いいたします。

予め注文いただいた商品はスタッフが冷蔵庫で解凍しておきますので、

お客様各自で名札のついた食品を冷蔵庫からお持ちください。

フロント不在時のご利用の場合、備え付けの冷凍食品購入シートに記入頂き、後払いも可能です。

・ご予約方法

チェックイン後にスタッフまでお申し付けください。

・決済方法

備え付けの冷凍食品購入シートに記入頂きフロントにてお支払いをお願いいたします。

フロント不在時にご自身でPayPay決済にてお支払いいただくか、

チェックアウト時に冷凍食品購入シートで清算することもできます。