



Terrace Tateshina
Resort & Spa

DINING ROOM
GRANDISH
ダイニング グランディッシュ

ガーデンバーベキューのご案内

7 日前までの完全予約制 ・ 2021 年 10 月 31 日(日)まで
1 日 1 組 (6 名様まで) 限定

【ご料金】	BBQ STYLE	Terrace STYLE
大人	¥9,000(税込)	¥12,000(税込)
小学生	¥6,300(税込)	¥8,400(税込)
幼児・乳児	無 料	無 料

■ BBQ STYLE メニュー

- ・信州和牛(内もも赤身・シントマ霜降り) ・信州太郎ポーク(ロース)
- ・信州ハーブ鶏 ・骨付き仔羊ロース ・あらびきポークウィンナー ・野菜各種ブロシエット
- ・オマール海老テールハーフ ・テラスオリジナルカレー(中辛 or 辛口) ・特製デザート

■ Terrace STYLE メニュー

- ・上記 BBQ STYLE のメニュー全て
- ・魚介と信州野菜のアヒージョ ・信州野菜のコンフィ
- ・信州白樺若牛のロースト or 骨付きチキンのコンフィ(いずれか 1 種)



～ご案内～

- ・画像はイメージです。
- ・小学生で食材が不要な場合は、幼児・乳児と同様に無料とさせていただきます。
- ・予約は 7 日前までとなり、当ホテルのキャンセルポリシーに準じます。
- ・特定原材料 7 品目食物アレルギー(えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生)のあるお客様は予約時にお申し出ください。
- ・ガーデンバーベキューは、ダイニング GRANDISH の商品であり、飲料のご提供はダイニング GRANDISH でご用意させていただきます。外部より食材、飲料などのお持ち込みはご遠慮くださいませ。
- ・上記メニューは、お客様ご自身で調理が出来るセットメニューになっております。食事はガーデンバーベキューのエリアでお召上がりいただきお部屋へのお持ち帰りは安全・衛生上ご遠慮くださいませ。
- ・蓼科の自然と共存する施設である為に、昆虫や鹿などの動物がガーデンに来ることもございます。虫よけのスプレーをご用意しておりますのでご利用下されませ。また、動物への食材提供はご遠慮ください。
- ・雨天の際は、会場が変更になる場合がございます。