

PLANTオリジナルBBQメニュー!



001 国産牛・豚焼肉セット

【3~4人前】

- 牛バラ(国産).....300g
- 牛ロース(国産).....300g
- 豚バラ(国産).....300g

本体価格 4,990円 (税込価格 5,389.20円)

002 牛焼肉セット

【3~4人前】

- 牛カルビ(アメリカ産).....300g
- 牛ミスジ(アメリカ産).....300g
- 牛サガリ(アメリカ産).....300g

本体価格 4,990円 (税込価格 5,389.20円)

003 牛、豚焼肉セット【牛タン入り】

- 牛バラ(アメリカ産).....300g
- 豚バラ(カナダ産).....300g
- 牛タン解凍(オーストラリア産).....240g

本体価格 3,490円 (税込価格 3,769.20円)

006 ワイルドステーキ

007 ワイルドステーキ(ガーリック醤油)

008 ワイルドステーキ(シャリアビンソース)

009 ワイルドステーキ(ガーリックペッパー)

●牛肩ロース(オーストラリア産).....400g 各 本体価格 1,390円 (税込価格 1,501.20円)

005 マグナムステーキ

- 牛肩ロース(オーストラリア産).....1,300g

本体価格 4,490円 (税込価格 4,849.20円)

010 ワイルドポークステーキ

- 豚ロース(カナダ産).....160g×3

011 ワイルドポークステーキ(味塩こしょう炭火焼風)

012 ワイルドポークステーキ(ねぎ塩)

013 ワイルドポークステーキ(ガーリック醤油)

●豚ロース(カナダ産).....140g×3 各 本体価格 599円 (税込価格 646.92円)
※原料状況によって産地が異なります

バターフライカット

- 若鶏中抜き(国産)解凍

014 ガーリックペッパー

015 レモンペッパー

各 本体価格 999円 (税込価格 1,078.92円)

004 スタミナひとくち焼肉セット(大)

【3~4人前】

- 豚ロースとろ(アメリカ産)ねぎ塩、味塩こしょう炭火焼風.....各200g
- 牛カルビ(アメリカ産)山賊焼、旨辛醤油.....各200g
- 若鶏モモ肉(国産)味塩こしょう炭火焼風.....120g

本体価格 2,590円 (税込価格 2,797.20円)
※原料状況によって一部内容が異なります

016 バーベキュー串セット

- 牛バーベキュー串/牛肩ロース(オーストラリア産)....3本
- 豚バーベキュー串/豚バラ(カナダ産).....3本
- 肉巻きみたらし団子.....6本

本体価格 5,990円 (税込価格 6,469.20円)

017 牛中落ちカルビ焼(ガーリック醤油)

018 牛中落ちカルビ焼(山賊)

- 牛カルビ(アメリカ産)....800g

各 本体価格 2,390円 (税込価格 2,581.20円)

019 牛ハラミ醤油だれ(解凍)

- 味付け牛ハラミ成型肉/牛ハラミ(オーストラリア産)解凍...800g

本体価格 2,390円 (税込価格 2,581.20円)

020 牛カルビ焼肉用(醤油だれ)

- 味付け牛バラ成型肉/牛バラ(アメリカ産)解凍.....800g

本体価格 2,390円 (税込価格 2,581.20円)

021 豚とろひとくち焼肉(ねぎ塩)

- 豚ロースとろ(アメリカ産)....800g

本体価格 1,390円 (税込価格 1,501.20円)

022 豚骨付きカルビ(ガーリックペッパー)

- 豚骨付きバラ(国産)解凍...800g

本体価格 1,590円 (税込価格 1,717.20円)

※2026年BBQ商品の最終予約締切日は9月25日(金)です。

※写真は全てイメージです。



027 プルコギ
●牛バラ(アメリカ産)540g

本体価格 **990円** (税込価格 1,069.20円)



028 プルコギポーク
ゆず塩レモン
●豚ロースかぶり(アメリカ産)520g

本体価格 **799円** (税込価格 862.92円)



031 BBQいか串
本体価格 **500円** (税込価格) 540.00円

本体価格 **500円** (税込価格 540.00円)



034 肉巻きみたらし団子 5人前
●豚バラ(カナダ産)

本体価格 **499円** (税込価格 538.92円)



037 雪国きのこセット
●ぶなしめじ●エリンギ●まいたけ

價格 1001 J (214.92H)

2種類のご予約方法

ご予約方法 ① 専用端末に入力



総合案内所にて、
専用端末にご入力ください。
(ご予約表へのご記入は不要です)

ご予約方法 **②** PLANT公式WEBから

決済方法: クレジットカードとPLANT Pay



または

https://www.plant-co.jp/net_order.html#bbq
QRコードを読み込んでいただくか、
上記URLにアクセスしてご覧ください。

BBQ商品ご予約表

商品番号	商品名	本体価格	税込価格	数量	✓	商品番号	商品名	本体価格	税込価格	数量	✓
001	国産牛・豚焼肉セット	¥4,990	¥5,389.20			020	牛カルビ焼肉用(醤油だれ)	¥2,390	¥2,581.20		
002	牛焼肉セット	¥4,990	¥5,389.20			021	豚とろひとくち焼肉(ねぎ塩)	¥1,390	¥1,501.20		
003	牛・豚焼肉セット【牛タン入り】	¥3,490	¥3,769.20			022	豚骨付きカルビ(ガーリックペッパー)	¥1,590	¥1,717.20		
004	スタミナひとくち焼肉セット(大)	¥2,590	¥2,797.20			023	えびとベーコンのアヒージョ	¥1,290	¥1,393.20		
005	マグナムステーキ	¥4,490	¥4,849.20			024	たことベーコンのアヒージョ	¥1,290	¥1,393.20		
006	ワイルドステーキ	¥1,390	¥1,501.20			025	カマンベールとベーコンのアヒージョ	¥1,290	¥1,393.20		
007	ワイルドステーキ(ガーリック醤油)	¥1,390	¥1,501.20			026	モツージョ	¥1,290	¥1,393.20		
008	ワイルドステーキ(ジャリャピンソース)	¥1,390	¥1,501.20			027	プルコギ	¥990	¥1,069.20		
009	ワイルドステーキ(ガーリックペッパー)	¥1,390	¥1,501.20			028	プルコギボークゆず塩レモン	¥799	¥862.92		
010	ワイルドボークステーキ	¥599	¥646.92			029	海鮮セット(バジルソース付き)	¥1,390	¥1,501.20		
011	ワイルドボークステーキ(味噌こしょう炭火焼風)	¥599	¥646.92			030	チーズフォンデュフルセット	¥1,790	¥1,933.20		
012	ワイルドボークステーキ(ねぎ塩)	¥599	¥646.92			031	BBQいか串	¥500	¥540.00		
013	ワイルドボークステーキ(ガーリック醤油)	¥599	¥646.92			032	若鶏モモ串(スチーム)	¥1,990	¥2,149.20		
014	パタフライカット(ガーリックペッパー)	¥999	¥1,078.92			033	若鶏モモ串	¥1,890	¥2,041.20		
015	パタフライカット(レモンペッパー)	¥999	¥1,078.92			034	肉巻きみたらし団子 5本	¥499	¥538.92		
016	バーベキュー串セット	¥5,990	¥6,469.20			035	野菜セット(※8/31までの期間限定商品)	¥599	¥646.92		
017	牛中落ちカルビ焼(ガーリック醤油)	¥2,390	¥2,581.20			036	キャベツミックス	¥199	¥214.92		
018	牛中落ちカルビ焼(山賊)	¥2,390	¥2,581.20			037	雪国きのごセット	¥199	¥214.92		
019	牛ハラミ醤油だれ(解凍)	¥2,390	¥2,581.20			合計		本体価格	税込価格		

これらのパンフレットの予約締切日:2026年9月25日(金)

円

こちらのパンフレットの予約締切日:2026年9月25日(金)
商品のご注文:お受け取り日の5日前まで

※商品のお受け取りには、このご予約表を忘れずご持参ください。※商品お渡し：午前10時以降（10時以前にお受け取りをご希望の場合は店頭にてご相談ください） ※ご記入いただいた個人情報は、商品のご予約・お渡し及び関連するお問い合わせのみ使用させていただきます。 ※商品のご注文は5日前までに、ご注文の変更・キャンセルは3日前までお願いいたします。期限を過ぎた場合、キャンセルはお受けいたしかねます。 ※商品の内容は天候・産地状況などにより、他の材料に代替させていただく場合があります。 ※各商品のアレルギー情報は弊社WEBサイトに掲載しています。
https://www.plant-co.jp/net_order/reservation/bbq_allergen_202607.pdf

お客様の個人情報
の取扱いについて

総合案内所またはWEBにてご確認の上お申し込みください。
https://www.plant-co.jp/privacy/about_customer.html

