



IWAI TERRACEのおすすめメニューを詰め込んだ3種のお手軽・BBQコース!

# IWAI BBQ PLAN

## Basic Course ベーシックコース

アラカルトも楽しみたい方におすすめ!  
気軽に楽しめるベーシックなコース

**¥3,500**

おひとり様 [税込3850]

## Standard Course スタンダード・コース

本日おすすめの牛肉と、お料理が  
バランスよく楽しめるコース

**¥5,000**

おひとり様 [税込5500]

## Premium Course プレミアム・コース

たっぷりのお肉とシェフの  
こだわりメニューが楽しめるコース

**¥6,500**

おひとり様 [税込7150]

**YAMANASHI GREEN SALAD**  
BASIL ONION DRESSING  
山梨県産野菜のグリーンサラダ  
バジルオニオンドレッシング



**YAMANASHI GREEN SALAD**  
BASIL ONION DRESSING  
山梨県産野菜のグリーンサラダ  
バジルオニオンドレッシング

**FRENCH FRIES**  
フレンチフライ

**FRENCH FRIES**  
フレンチフライ

**VEGETABLES**  
野菜盛り合わせ



玉ねぎ、キャベツ、季節の野菜など

**GARLIC SHRIMP SKEWER**  
ガーリックシュリンプ串

**HOUSE SMOKED BACON & SAUSAGE**  
自家燻製 ベーコンとソーセージ

**CHILI CHEESE FRIES**  
自家製チリコンカンとトロトロチーズの  
カリカリポテトフライ



**GARLIC SHRIMP SKEWER**  
ガーリックシュリンプ串

**HOUSE SMOKED BACON & SAUSAGE**  
自家燻製 ベーコンとソーセージ



**TORTILLA & SALSA**  
トルティーヤ&サルサ  
お肉や野菜を巻いてタコス風に!

**BBQ PORK SPARERIBS**  
BBQポークスペアリブ



**BEEF OF THE DAY -2 VARIETIES-**  
本日の牛肉・2種盛り合わせ

**BEEF OF THE DAY -3 VARIETIES-**  
本日の牛肉・3種盛り合わせ  
和牛カイノミやハラミ、リブロースなど  
からその日のおすすめをご提供

**HOUSE SMOKED BACON & SAUSAGE**  
自家燻製 ベーコンとソーセージ



**CRAFT BEER MARINATED BEEF**  
宮崎和牛のクラフトビールマリネ

**VEGETABLES & SALSA**  
野菜の盛り合わせとサルサ  
玉ねぎ、キャベツ、季節の野菜と  
サルサのセット

**VEGETABLES & SALSA**  
野菜の盛り合わせとサルサ  
玉ねぎ、キャベツ、季節の野菜と  
サルサのセット

**IWAI ORIGINAL CURRY**  
イワイ オリジナルカレー



**IWAI ORIGINAL CURRY**  
イワイ オリジナルカレー

**TODAY'S GELATO**  
本日のジェラート

**TODAY'S GELATO**  
本日のジェラート

**TODAY'S GELATO**  
本日のジェラート



# 追 加 メ ニ ュ ー A D D I T I O N A L M E N U

**VEGETABLES** 750  
お野菜盛り合わせ 玉ねぎ、キャベツ、季節のお野菜など [税込825]

**GARLIC SHRIMP SKEWER** 900  
ガーリックシュリンプ串 [税込990]

**SAUSAGE** 900  
ソーセージ[2本] [税込990]

**IWAI ORIGINAL CURRY** 900  
イワイ オリジナルカレー [税込990]

**HOUSE SMOKED BACON & SAUSAGE** 1600  
自家燻製 ベーコンとソーセージ [税込1760]

**BBQ PORK SPARERIBS** 1800  
BBQポークスペアリブ [税込1980]



**TACOS SET** 2100  
[CRAFT BEER MARINATED BEEF WITH TORTILLA & SALSA] [税込2310]  
タコスセット[宮崎和牛のクラフトビールマリネ、  
トルティーヤとサルサ]

**CRAFT BEER MARINATED BEEF** 100g 1800  
宮崎和牛のクラフトビールマリネ [税込1980]

**WAGYU BOTTOM FLAP 和牛 カイノミ** 100g 1600  
[税込1760]

**BEEF RIB EYE ROLL リブロース** 200g 3200  
[税込3520]

**T-BONE STEAK Tボーンステーキ** 4800  
[税込5280]

# Free Drink Menu ¥3,000

おひとり様 [税込3300]

BBQ限定!クラフトビール、カクテル、ワインも楽しめるお得なフリードリンク・プラン!

## CRAFT BEERS FROM IWAI BREWERY

4.5%  
ALC.  
16 IBU

**IWAI LAGER イワイ・ラガー**  
日本生まれのソラチエースホップを使用し、  
ヒノキや花のような香りがほのかに  
感じられるラガー

6.0%  
ALC.  
40 IBU

**IWAI IPA イワイIPA**  
ややアルコール強めでホップの  
苦みと香り、パンチの効いたIPA

## WINES



**[WHITE] MARUKI BLANC NV**  
[KOSHU, DELAWARE]  
まるきブラン[甲州、デラウェア]  
フレッシュな香りとすっきり感のあるワイン



**[RED] MARUKI BLANC NV**  
[MUSCAT BAILEY A, BAILEY ALICANTE A]  
まるきルーージュ  
[マスカット・ベリーA、ベリー・アリカントA]  
ほんのりとした樽香や甘い香り、  
穏やかな渋みと軽快な酸味のあるワイン

## COCKTAILS



**THE SINGLETON  
DUFFTOWN 12Y HIGHBALL**  
シングルトン12年ハイボール



**"BOTANY" LEMON SOUR**  
"ボタニィ"レモンサワー  
オリジナルのボタニカルブレンド・  
シロップで作る、爽快感溢れるサワー



**TANQUERAY NO.10 GIN & TONIC**  
タンカレー No.10  
ジン・トニック



**MARUKI SANGRIA**  
まるきサングリア [GLASS/PITCHER]  
まるきワイナリーの白ワインと  
フルーツをふんだんに使ったサングリア



**IWAI BEER MOSCOW MULE**  
IWAIビア・モスコミュール  
モルトの香り感じる辛口モスコミュール

## MOCKATIALS NON-ALCOHOL COCKTAIL



**IWAI CRAFT COLA**  
イワイ・クラフトコーラ  
クラフトビールと6種のスパイスで作る  
こだわりの自家製コーラ



**0% SHANDY GAFF**  
0% シャンディガフ  
自家製ジンジャービアシロップと爽やかな  
レモンフォームで作るモクテル



**"BOTANY" LEMONADE**  
"ボタニィ"レモネード  
オリジナルのボタニカルブレンド・  
シロップで作るレモネード



**PLUM & SHISO SQUASH**  
梅シソ・スカッシュ  
爽やかに紫蘇が香る、  
自家製梅ビネガーシロップの炭酸ドリンク

## SOFT DRINKS

**ORIGINAL BLENDED TEA** オリジナルブレンドティー  
**FIVE ELEMENTS** ファイブエレメンツ[ICED]

**ICED TEA** アイスティー

**ICED COFFEE** アイスコーヒー

**CRANBERRY JUICE** クランベリージュース

**APPLE JUICE** アップルジュース

**ORANGE JUICE** オレンジジュース

※2名様からご利用いただけます ※2時間制[90分ラスト・オーダー]とさせていただきます



お車[軽車両含む]でご来店の方及び20歳未満の方へのアルコール提供は法律で禁止されています。身分証明書の提示をお願いする場合がございます。  
IT IS ILLEGAL TO SELL ALCOHOL TO ANYONE WHO COME BY CAR [INCLUDING BIKES] AND/OR ANYONE UNDER THE AGE OF 20.  
PLEASE NOTE THAT WE MAY VERIFY YOUR AGE.