

いきなり焼くだけ！ マルシェプレート 始めます

前日注文でOK！
とっても簡単BBQメニューです。



鶏肉 砂肝 ぼんじり
各4本入り **各650円**
お得な3種セット 1,800円
※味付けしていません お好みどうぞ

Plate 3 すべらない豚キムチ
マヨネーズ風味
～マヨネーズオリーブオイルソース～

豚キムチ
すべらなあ～
やっぱりおいしい豚キムチ
ですべりません！
ふだんの大人気メニューが
いつでもどこでも楽しめ
ちゃいます！

700円

Plate 4 A5和牛トロ切落とし&焼野菜
～オリジナルたれ味～

旨味たっぷりのA5ランクの
お肉をお手軽に！
A5等級の特上品をマルシェ
プレートにしました。
形は不揃いでもおいしさは
抜群！
新鮮野菜と一緒に焼いてお
召し上がりください。

850円

Plate 6 A5黒毛和牛まちがいない
チンジャオロース
～青椒肉絲ソース～

青椒肉絲ってBBQのイメージ
ありますか？
チンジャオロースがパーベ
キューでも味わえるんです。
しかもまちがいないやつ！
アウトドアでも手軽に本格
グルメを味わえる！

800円

Plate 7 スミテラス名物！
A5黒毛和牛のブルコギ
～自家製ブルコギソース～

スミテラスの美味しいお肉
が料理長秘伝のタレでグ
レードアップ！
グリルするだけで美味しく
便利に味わえる！

850円

Plate 9 スミテラス 煮込ハンバーグ
～デミグラスソース～

ハンバーグを焼いた後にデ
ミグラスソースと一緒に温
めて煮込んでいただければ
アツという間にレストラン
で味わうようなお食事に！
しっかりとした赤ワインが
合いそうな一品。

800円

Plate 10 ライムオリーブ
チキンの香草グリル焼き
～ライム&オリーブソース～

ネーミングだけでおしゃれ
さが漂う商品！
オシャレだけでなく味わい
もこだわっています！オリ
ブソースがライムによって
爽やかな味わい。

750円

Plate 13 焚き火 de すき焼き
～すき焼きタレ～

パーベキューですき焼き？！
これが美味しいんです。
お肉の脂の甘みと和風の
甘辛味がたまらない！
玉子についてはみずみずしく
ご用意してくださいね！

800円

Plate 16 シーフード
バタークリームリゾット
～クリームリゾットソース～

海鮮が旨味を増幅！
付属のソースと温めるだけ
で調理の複雑なクリームリ
ゾットを簡単に食べれるマ
ルシェプレート！
大きくカットした食材たっ
ぷりのごちそうリゾット！

800円

※解凍してお渡し致しますが、冷凍は流水解凍で30分です。 その場合は当日OK！