

ミヤマテラス

BBQメニュー



地元猟師の ジビエ

鹿・ロースト用ブロック肉 4～5人前 7,000 円

BBQコンロや焚火で炙って、焼けた場所から包丁でそぎ落としてお召し上がりください。長時間じっくり調理して「ハム」のように仕上げることもできます。ハーブとオリーブオイルで下味処理済。

美山・田歌ジビエ盛合せ 約1kg・4～5人前 9,000 円

鹿肉、猪肉、その他四季折々のジビエ (ex. 熊、鴨、アナグマ等) を盛り合わせて。何が来るかはお楽しみ。ジビエ専用タレ付き。

鹿・BBQ用ステーキ肉 約1kg・4～5人前 7,000 円

クセのない赤身の鹿肉をステーキ用にカット。下味をつけてあるので、炭火で焼くだけで美味しく召し上がっていただけます。地元猟師の焼き方レシピ付。

美山の 鶏

お薦め！



BBQ用 朝メ京地鶏 約1kg・4～5人前 6,000 円

美山産の京地鶏を予約当日に絞めて素早く調理した新鮮鶏肉。そのまま焼くだけで美味しくお召し上がりいただけます。一羽まるごと、ホルモンもセットで。地鶏専用タレ付き。

BBQ用 朝メ平飼鶏 (親鳥) 約1kg・4～5人前 5,000 円

生後2～3年の親鳥をその日の朝に絞めてお届け。タレ付き。若鶏とはまったく異なる歯ごたえのある鶏肉は旨味も抜群。

新鮮 地野菜

地の焼野菜とサラダのセット 4～5人前 4,000 円

美山で育てた美味しい有機野菜を、たっぷり盛り合わせて。

田歌舎のオードブル 6～8人前 12,000 円

美山産の地野菜、家禽、多種多様なジビエ肉をふんだんに使ったパーティ料理。ヘルシーで美味しい里山の料理の数々をお楽しみいただけます。

近くで農家レストランを営む田歌舎との提携オリジナルメニューです。チェックインの時間に合わせて調理・お届けいただく鮮度抜群の特別メニューです。冷凍品ではなく鮮度のいいものに限定していただいておりますので、およそ4人前が1発注単位になります。また、食材の調達に準備する時間が必要なため、ご注文は1週間前に締め切りとさせていただきます。それ以降はキャンセル料金が発生しますので、ご理解の上、ご注文をお願いいたします。