

\* 団体昼食 \*

# おもてなしプラン



加賀地ビール館

北海道直送

成吉思汗

# ジンギスカンコース

これが本場の味!



羊肉は世界で一番多く食されている食肉です。欧米では高級な食材として知られ、様々な料理に使われています。国内でも牛肉や、豚肉にはない良さが人気を集め、とても注目されている食材です。当館では、新鮮で上質な柔らかいラム肉を各種スパイスや、秘伝のタレに漬け込んだ特製ジンギスカンをご用意致しております。柔らかく、臭みのない特製ジンギスカンはどなたにでも美味しく召し上がって頂けます。是非一度当館のジンギスカンをお試し下さい。



## 追加メニュー

特製味付き  
ジンギスカン (150g)  
¥500 (1人前) 税込

牛カルビ (100g)  
¥500 (1人前) 税込

海鮮焼  
(イカ エビ ホタテ)  
¥500 (1人前) 税込

自家製酵母入り  
ソーセージ (2本)  
¥500 (1人前) 税込

特製タレ付き上質ラム肉  
うどん 野菜 ご飯  
サラダ デザート

お一人様 **¥1,575**  
飲物別注・税込



※上記追加メニューは、各種焼物メニューに対応可。

※写真は4人盛りとなっております。

ラム肉は他の肉にはない良さが豊富にあり、とても注目されています。

### L-カルニチン

ラム肉にはダイエットや、生活習慣病の改善に効果があるし、L-カルニチンが豊富に含まれており、脂肪の燃焼を促進し、体脂肪率を下げる効果があります。

### 肉の脂

通常、動物性油は体内で溶けて吸収されてしまいますが、ラム肉の脂は融点が44℃と体温より高い為、体内で吸収されにくい為、とてもヘルシーです。

### 低コレステロール

コレステロールが高いということで、食肉を控えている方も多いのですが、ラム肉のコレステロール含有量は魚並みに低く、また、体内のコレステロールを減らす『飽和脂肪酸』が他の肉に比べ非常に多いのも特徴です。

### 豊富な鉄分、ビタミン

ラム肉には非常に吸収されやすいかたちで鉄分が豊富に含まれており、特に鉄分不足で貧血などに悩む女性にとって強い味方なのです。また、不足すると貧血の原因となるビタミンB12をはじめ、胃腸病や皮膚炎を防ぐナイアシンなどのビタミンB群が豊富なのも特徴となっています。

## 焼肉コース

お一人様 ¥1,575 (飲物別注・税込)

牛カルビ 自家製酵母入りソーセージ 野菜  
ご飯 サラダ デザート



## 焼肉&海鮮焼コース

お一人様 ¥2,100 (飲物別注・税込)

牛カルビ 自家製酵母入りソーセージ 野菜  
イカ エビ ホタテ ご飯 サラダ デザート



## 海鮮焼Aコース

お一人様 ¥1,575 (飲物別注・税込)

ししゃも 鮭 イカ エビ ホタテ ムール貝  
野菜 ご飯 サラダ デザート



## 海鮮焼Bコース

お一人様 ¥2,100 (飲物別注・税込)

ししゃも 鮭 イカ エビ ホタテ ムール貝 ホッキ貝  
野菜 ご飯 サラダ デザート



※写真は4人盛りとなっております。季節により食材が変わることがございます。

## 加賀地ビール館 オリジナル地ビール



**ピルスナー【Pilsener】** アルコール度数:5.5

下面発酵 ビターホップとアロマホップをバランス良くブレンドした、喉ごし爽やかなビールです。



**ヴァイツェン【Weizen】** アルコール度数:5.0

上面発酵 大麦、小麦モルトを使用した、まろやかな味と、フルーティな香りをお楽しみ下さい。



**ラオホ【Rauch】** アルコール度数:5.0

下面発酵 桜のチップでモルトを燻煙し、より一層の旨みと香りを引き出した黒ビールです。



**ゴールデンエンジェル【Golden Angel】** アルコール度数:5.0

下面発酵 ピルスナーモルトとカラムンチモルトをブレンドしたすっきり味の赤みのかかった当館オリジナルビールです。

ドリンク

飲み放題プラン

お一人様 ¥1,575

地ビール

ウーロン茶

オレンジジュース

# 和食コース

日本海の海の幸、白山麓の山の幸  
旬の材料をふんだんに使ったお料理の数々。  
贅を尽くした加賀料理を心ゆくまでお楽しみ下さい。



お一人様 ¥2,100 (飲物別注・税込)

食前酒 前菜 先付 冷製  
椀物 酢の物 煮物  
焼き物 揚げ物  
お刺身 鍋物 果物  
ご飯 香の物 汁物



お一人様 ¥1,575 (飲物別注・税込)

食前酒 前菜 先付 冷製 椀物 酢の物 煮物 焼き物  
揚げ物 お刺身 果物 ご飯 香の物 汁物

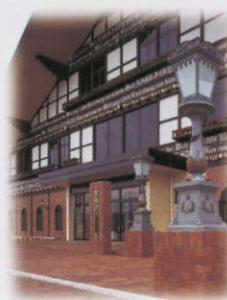


お一人様 ¥1,050 (飲物別注・税込)

先付 冷製 酢の物 煮物 焼き物 揚げ物  
ご飯 香の物 汁物



※こちらに記載されているメニューは全て予約制となっております。また、当日の人員変更は、午前9:00までをお願い致します。



年中無休・入館無料

■ご予約・お問い合わせ  
〒922-0303 加賀市箱宮町ヤ38番地  
TEL.0761-75-8300 / FAX.0761-75-8311

☎ 0120-66-8300  
加賀地ビール館

併設施設

世界のガラス館 世界のガラス美術館  
加賀おかし館 オルゴール館

JR加賀温泉駅下車・車で8分  
北陸自動車道 片山津IC・加賀ICより車で20分  
小松空港から車で20分

大阪営業所 〒542-0082 大阪市中央区島之内1-8-12徳銀相産ビル603号  
TEL. 06-4963-8301 FAX. 06-4963-8383