



島野菜バーベキュー

炎空
HONOSORA

島野菜バーベキュー 炎空 HONOSORA へようこそ

アウトドアをもっと身近に

アウトドアをもっとスタイリッシュに

ゲストがくつろげるラグジュアリーな空間を創りたい…

楽しみ方は十人十色です

くつろぎの時間、美味しい食事、家族や仲間たち

石垣島の空、海、山…

～ 自分らしいグラマラスバーベキューをお楽しみください～

Set Menu

島野菜バーベキューセット

Vegetable BBQ set

¥3,900 (税抜き) excluding tax

島野菜のグリル (バーニャカウダソース添え)
Grilled island vegetables

ムール貝とあさりの泡盛蒸し
Mussels and clams steamed with awamori

丸ごと葱の豚焼き
Pork meat rolled green onion

ジャンボマッシュルームのステーキ アスパラ添え
Big mushroom steak with asparagus

石垣牛カルビ
Ishigaki Beef - Boneless Short Rib

Set Menu

【石垣牛】食べ比べバーベキューセット

Ishigaki Beef BBQ set

¥4,300 (税抜き) excluding tax

島野菜のグリル (バーニャカウダソース添え)
Grilled island vegetables

ムール貝とあさりの泡盛蒸し
Mussels and clams steamed with awamori

丸ごと葱の豚焼き
Pork meat rolled green onion

石垣牛モモ
Ishigaki Beef - Round

石垣牛カルビ
Ishigaki Beef - Boneless Short Rib

Set Menu



島野菜のグリル



ムール貝とあさりの泡盛蒸し



丸ごと葱の豚焼き



石垣牛カルビ



ジャンボマッシュルームのステーキ (¥3,900セット)

or



石垣牛モモ (¥4,300セット)

BBQ lent in time

BBQ場所貸し

- 営業時間 11:00～[最終スタート時間 21:00] 完全予約制
- 基本料金 施設使用料:[7・8・9・10月・GW・年末年始] ¥1,800 (税抜き) /2時間 (お一人様)
:[それ以外の期間] ¥1,200 (税抜き) /2時間 (お一人様)
- 延長料金:[7・8・9・10月・GW・年末年始] ¥900 (税抜き) /1時間 (お一人様)
:[それ以外の期間] ¥600 (税抜き) /1時間 (お一人様)
- 火起こしセット:[全 期 間] ¥1,200 (税抜き) /1グループにつき
(炭×3kg・着火剤×2・炭用トング×1)

※1グループにつき火起こしセット代1,200円別途必要になります
※ブース予約が入っている場合の延長は不可になります。事前に延長希望時間をお知らせください。

BBQレンタルセット機材

※基本料金に含まれます。

- グリルセット(BBQグリル・網・テフロンシート) × 1グループ1個 (何名でも)
- 調理器具セット(包丁・まな板・キッチンバサミ・箸・キッチンタオル・鍋つかみ・調理用トング) × 1セット
- お皿セット(平皿・深皿・コップ・箸・フォーク・スプーン・紙おしぼり) × 人数分
- ゴミ袋(分別用) ×3枚

追加機材

- グリルセット(BBQグリル・網) 1台 × ¥2,000 (税抜き)
- 調味料セット(焼肉のたれ 200cc・塩・コショウ): ¥600 (税抜き) ● 炭1kg: ¥400 (税抜き)
- 氷1.5kg: ¥500 (税抜き) ● クーラーボックス: ¥500 (税抜き)

各¥100 (税抜き) ● 着火剤 ● 調理用トング ● 包丁 ● まな板 ● キッチンばさみ
● 平皿 ● 深皿 ● コップ ● フォーク ● スプーン

ドリンクメニュー

- ソフトドリンク¥500～ (税抜き) アルコール¥700～ (税抜き)
- [飲み放題料金] ¥2,000 (税抜き) or ¥3,000 (税抜き) /2時間 (お一人様)
- [飲み放題延長料金] ¥1,000 (税抜き) / 1時間 (お一人様)

食材(1人前～)内容

- 焼き肉セット(牛肩ロース肩100g・豚バラ50g・鶏モモ50g) ¥1,000 (税抜き)
- | | | | |
|---------|--------------|--------------|------------------|
| 単品お肉 | 石垣牛特上ロース 80g | ¥3,000 (税抜き) | 単品メニュー |
| | 石垣牛特上カルビ 80g | ¥1,800 (税抜き) | 焼きそば ¥600 (税抜き) |
| | 石垣牛もも肉 80g | ¥1,500 (税抜き) | ご飯 ¥350 (税抜き) |
| 焼き野菜セット | | ¥1,000 (税抜き) | マシュマロ ¥400 (税抜き) |
- (玉葱・南瓜・パプリカ・オクラ・アスパラ 各4切)

All price are tax excluded.

※食材・飲料の持ち込み自由です。 ※ タオルはレンタル1枚1000円
※ゴミの分別をお願い致します。(ゴミはこちらで処分致します)

※プールサイドでの飲食はご遠慮ください。
※ご利用ブースはこちらで決めさせていただきます。

Additional Menu

追加メニュー

All price are tax excluded.

石垣牛特上ロース 80g _____ ¥2,600 (税抜き)
Ishigaki beef - Super Deluxe loin

石垣牛特上カルビ 80g _____ ¥1,500 (税抜き)
Ishigaki Beef - Boneless Short Rib

石垣牛モモ肉 80g _____ ¥1,300 (税抜き)
Ishigaki Beef - Round

天使の海老 2尾 _____ ¥800 (税抜き)
Shrimp

島豚ソーセージ 2本 _____ ¥600 (税抜き)
Sausage

八重山そばの焼きそば _____ ¥600 (税抜き)
Fried noodles



石垣牛特上ロース



石垣牛特上カルビ



石垣牛モモ肉



天使の海老



八重山そばの焼きそば



島豚ソーセージ

Additional Menu

追加メニュー

海ぶどう _____ ¥500 (税抜き)
Sea grapes

シークワサー フライドポテト _____ ¥500 (税抜き)
Shikuwasa french fries

焼きおにぎり づけ卵 or タコスミート _____ ¥400 (税抜き)
Grilled rice ball (Taco meat)

ごはん _____ ¥350 (税抜き)
Rice

本日のデザート _____ ¥500 (税抜き)
Today's Dessert

焼きマシュマロ _____ ¥400 (税抜き)
Grilled marshmallow

All price are tax excluded.



海ぶどう



シークワサー フライドポテト



焼きおにぎり



上：づけ卵 下：タコスミート



上：マシュマロ 下：本日のデザート



Pizza Menu



マルゲリータ

(トマトソース・モッツアレラ・バジル)

Margherita Pizza

(Tomato sauce, mozzarella, basil)

¥1,500 (税抜き)

All price are tax excluded.

トッピング<Topping>

| | | | |
|--------------------|------|--------------------------|------|
| オクラ Okra | ¥100 | アンチョビ Anchovies | ¥200 |
| ブロッコリー Broccoli | ¥100 | パンチェッタ Pancetta | ¥400 |
| パプリカ Paprika | ¥100 | ベーコン Bacon | ¥400 |
| アスパラ Asparagus | ¥200 | ドライトマト Dry tomato | ¥400 |
| ズッキーニ Zucchini | ¥200 | チーズ増し Increase cheese | ¥300 |
| オリーブ Olive | ¥250 | | |

(全て税抜き)



Soft Drink Menu

ソフトドリンク All ¥500 (税抜き)

パイナップル100%
Pineapple 100%

オレンジ
Orange

グレープフルーツ
Grapefruit

コーラ
Cola

ジンジャーエール
Ginger ale

烏龍茶
Oolong tea

さんぴん茶
SANPIN tea

Bottle Menu

ボトル

赤ワイン Red wine

ボデガスカリア
Bodegas Callia

¥3,800 (税抜き)

ル ボルドー ド モーカイユ
Le Bordeaux De Maucaillou

¥7,000 (税抜き)

白ワイン White wine

リンカーン・エステイト・シャルドネ
Lincoln Estate Chardonnay

¥3,800 (税抜き)

スパークリングワイン Sparkling wine

ビソル ベルスター
Bisol Belstar

¥3,800 (税抜き)

シャンパン Champagne

ボーモン・デ・クレイエール グランド レゼルヴ ブリュット
Beaumont des Crayeres Grande Reserve Brut

¥13,000 (税抜き)

All price are tax excluded.

Alcohol Menu

アルコールドリンク All ¥700 (税抜き)
飲み放題 2h(生ビール除く) ¥2,000 (税抜き)
飲み放題 2h(生ビール込み) ¥3,000 (税抜き)

All price are tax excluded.

ビール<Beer>

オリオンビール
Orion beer

シャンディガフ
Shandy Gaff

泡盛
Awamori

焼酎<Shochu>

芋
Shochu made from potato

ウィスキー<Whiskey>

ロック
On the rock

水割り
with Water

ハイボール
Highball

ワイン<Wine>

グラスワイン赤
Glass of wine red

ジンジャーハイボール
Ginger highball

コークハイボール
Cola Highball

グラスワイン白
Glass of wine white

カクテル<Cocktail>

ウォッカベース ~Vodka base~

ウォッカトニック
Vodka Tonic

モスコミュール
Moscow Mule

スクリュードライバー
Screw driver

ブルドック
Bull dog

ジンベース ~Gin base~

ジントニック
Gin tonic

ジンリッキー
Gin rickey

ジンバック
Gin buck

ジングレープフルーツ
Gin grapefruit

テキーラベース ~Tequila base~

テキーラトニック
Tequila tonic

テキーラコーク
Tequila and Cola

テキーラサンライズ
Tequila Sunrise

ラムベース ~Rum base~

ラムリッキー
Rum rickey

ラムコーク
Rum and Cola

ラムバック
Rum back

ラムパイ
Rum pineapple

リキュールベース ~Other cocktails~

カシス
Cassis
カシスソーダ / カシスオレンジ / カシスグレープフルーツ / カシスパイン / カシスウロン / カシスさんびん

ディタ
Dita
ディタトニック / ディタソーダ / ディタオレンジ / ディタグレープフルーツ / ディタパイ

ピーチ
Peach
ピーチソーダ / ファジーネーブル / レゲエパンチ / ピーチパイ / ピーチグレープフルーツ

パッソア
Passoa
パッソアソーダ / パッソアオレンジ / パッソアグレープフルーツ / パッソアパイ

マリブ
Malibu
マリブコーク / マリブオレンジ / マリブパイ / マリブグレープフルーツ

ヒプノティック
Hypnotic
ヒプノトニック / ヒプノソーダ / ヒプノオレンジ / ヒプノグレープフルーツ / ヒプノパイ

ミドリ
MIDORI
ミドリソーダ / ミドリオレンジ / ミドリグレープフルーツ / ミドリパイ

マンゴヤン
Mangoyan
マンゴヤンソーダ / マンゴヤンオレンジ / マンゴヤングレープフルーツ / マンゴヤンパイ

Soft Drink Menu



丸ごとパイナップルジュース

Pineapple juice of whole fruit

¥1,500 (税抜き)

※仕入れの状況により提供できない場合があります。
※There is the case where we can't provide you with them depending on the condition of procuration.

.....
All price are tax excluded.

スムージー

Smoothie

※テイクアウトも出来ます。 You can also take out.

マンゴースムージー

Mango smoothie

¥600 (税抜き)

パイナップルスムージー

Pineapple smoothie

¥600 (税抜き)

All price are tax excluded.