

ジビエ食べ比べBBQセット

地産地消！地元千葉県産のジビエを使用！

猟師直伝！季節によっての部位の選び方から、美味しい食べ方までしっかり学び、自信のメニューに仕上げました。

油の乗った猪 ヘルシーな鹿 定番の牛

1度に3種のお肉が楽しめるのはこのメニューだけ！



[セット内容 1人前]

猪串50 g、鹿串50 g ボアフランク1本

牛ストリップロイン110 g、Thefarmオリジナルジャーサラダ

焼き野菜(5種)、トルティーヤ2枚、ナチョス、

スモア(マシュマロ・クラッカー)、

調味料(ガーリック・和風醤油・サルサ・にんにく醤油・バーニャカウダ)

3,800円+tax/人

※季節によって脂の付き方、香りの違いを楽しむのがジビエの魅力の1つ。

季節に応じた、美味しい部位を提供致します。



ジビエに抵抗のある方や、もっとジビエを楽しみたい方に追加メニューからもご注文頂けます。



ジビエ串2本

(猪・鹿各1本ずつ)

800円+tax



ワイルドボア・フランク

400円+tax



入荷時限定！

キョン串焼き(1本)

600円+tax