

食材80種!  
自分好みのBBQ

選べる楽しさ浜焼き流。おすすめはコレだ!

**店長 活貝 牡蠣・サザエ**

BBQに欠かせない!  
牡蠣はガンガン焼もあるよ!  
サザエは壺焼きにして  
海鮮タレでグツグツ!



**副店長 地たこのXO 醤**

南知多の美味しい地たこに  
ピリ辛濃厚なタレが  
絡んだ絶品。  
お酒が進む~



**スタッフA スペアリブ**

魚貝もいけどやっぱりお肉!  
ホイルで包んで  
じっくり両面焼いて  
最後はBBQソースをかけて  
表面を香ばしく焼いてね!



**スタッフB チョコフォンデュ**

チョコを火にかけ溶かしたら、  
クラッカーにつける。  
マシュマロは、火で少し焼いてから  
チョコにつけるとビューンと伸びます。  
焼いたマシュマロにチョコをつけて、  
クラッカーにのせると最高。



**スタッフC ボトルワイン各種**

非日常のご褒美タイム!  
ワインクーラーも  
無料でご用意いたします。



**スタッフD サーバー生ビール**

卓上型と10Lサーバーがあります。  
冷え冷え生ビール!  
屋外で飲むって最高。



シェフがひと手間  
本格料理に下準備

オープンキッチンには必ず立ち寄って!

**活きたオマール海老**

カットして味付けします!  
もちろん豪快に  
丸焼きもOK!



**ごろごろ野菜のアヒージョ**

どんな具材にも合うアヒージョベース。  
単品売りの貝や肉も  
一緒に買って楽しもう!  
バケツもあるよ!



**活きた貝も割ります!**

知多半島名物の大あさりには  
目の前でカットします。  
焼き方も説明します。



**鮮魚ホイル包み**

食材コーナーに並ぶ鮮魚や  
市場で購入の鮮魚に  
味付けします!



**SHAKE サラダ**

レタスを丸ごと半分  
注文ごとにちぎり、  
そこに野菜をたっぷり入れて、  
ドレッシングを入れます。  
袋ごとシャカシャカ振って!



**浜串**

セリから直送の  
新鮮な旬魚を豪快に串うち!  
炭火で焼くと驚くほど旨い!



店舗内2か所でアルコール販売しております!

生ビール・瓶ビール・ハイボール・酎ハイ・焼酎ボトル・ワイン・シャンパン  
カクテルベースはフリードリンクコーナーにてお好みに割って下さい。

食材約80種!  
アルコール全20種以上!  
入場料にフリードリンク付!

手ぶらでOK! 準備も片付けもありません!

炭は自由追加可能!  
火力調整はお気軽に  
スタッフにお声かけください!

# HAMAYAKI

# BBQ

# ENJOYMENT MANUAL

ご利用時間は  
2時間半!

レジや受付にて  
皿や調味料の追加を  
準備しています。

自由に使える  
芝生エリアも!  
※施設はペット同伴不可

出入り自由の併設の市場で  
購入した商品は持ち込みOK!  
その他の持ち込みはご遠慮ください。

炭火を使いこなせば旨さも増す! ※火傷の危険があるので焼く時には軍手必須  
**これで今日からBBQマスター!**

火はスタッフが先につけておくので  
火起こしの心配は無し!

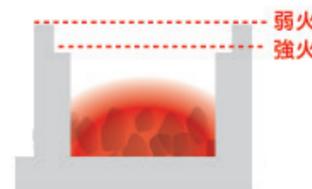
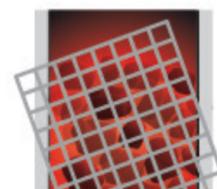
火が全体に広がったら炭をコンロ全体に広げて準備完了!

もう焼きすぎで残念とはオサラバ! 火加減は網の置き場所で調整する

弱火は網を斜めに置いて!

強火は網を  
中の溝にはめればOK!

炭の盛り方を調整して  
火の弱い保温エリアを作るとGOOD!



炭火の調整方法は  
動画をチェック!



Webで  
簡単予約



[営業時間] 平日10:00-16:30(最終受付14:30) | 土日祝10:00-17:00(最終受付15:00) 魚太郎 浜焼き  
[入場料(税込)] 席料+フリードリンク 大人¥900 | 小学生¥400 | 幼児無料 (フリードリンク利用の場合¥100)

# 浜焼きBBQを楽しむポイント!

炭、調味料、食器など必要なものはすべてご用意! 準備や片付けを気にすることなく、新鮮な魚貝類の他、お肉、お野菜など豊富に取り揃えた食材を思う存分ご堪能ください!

FREE Wi-Fi  
使えます!

SSID uotarobbq

貝の焼き方など、動画QRあります!  
見てね!

**オープンキッチン**  
シェフが魚貝にひと手間味付けをしてくれます! 簡単に本格メニューが楽しめるよ! 食材に合う調味料も教えてくれる! おしゃべりついでに立ち寄ろう。

**市場に行ってみよう!**  
併設の鮮魚市場には400種の海産物がズラリ! 市場で購入した商品を焼いてもOK! 刺身棚バックはオープンキッチンでカットします。(別途100円)

**炭はBBQの命**  
火おこしはこちらで行います!  
炭も自由追加可能! スタッフがお手伝いしますのでお気軽にお声がけ下さい。

**食材選び**  
魚貝類だけではなく、お肉やデザートのご飯のまで約80種以上!  
1つ単位から好きなだけ購入可能! 選ぶのが楽しくてつい買いすぎちゃう! 追加で都度購入するのがおすすめ。

**ドリンクコーナー**  
生ビールや、瓶ビール、ハイボール、酎ハイ、焼酎ボトル、ワイン、シャンパン、カクテルベースが注文出来ます。ソフトドリンクはセルフサービス。

**ENJOY!**  
大きくて無骨なU字溝コンロで豪快に焼くのが浜焼きスタイル! 干物は身から焼いたり、パエリアは沸騰後は遠火でじっくり〜など美味しく食べるコツが色々。牡蠣の焼き方・大あさりの焼き方などお困りの事がありましたらどんどんスタッフを頼って下さい!

**芝生でのんびり**  
海と空と遊ぶ芝生エリアでひと休憩。

**映えアイス**  
ここでしか買えない魚太郎オリジナル! 受付裏で販売しています。無添加で溶けやすいので注意!

## 上手な貝の焼き方

貝の焼き方 各種解説動画を公開中!

※はまぐりや牡蠣などの二枚貝は必ず最初に焼いた面の反対に身がくっつきます。口が開いたらすぐひっくり返しましょう。

大あさり	サザエ	牡蠣	ホタテ
水平に置いて、貝汁がこぼれないようにしてください。焼く前に水を少し入れておくのが、オススメです!	水平に置いて、貝汁がこぼれないようにしてください。焼く前に水orビールを少し入れておくのが、オススメです!	よく見ると片方の殻が丸く、もう片方が平らです。平らな面を下にして焼いてください。貝汁が少し垂れてきたら、ひっくり返してください。	よく見ると膨らんだ貝殻と平らな貝殻があります。平らな面を下にして焼いてください。
貝汁が沸騰してきたら、中の身をひっくり返してください。	貝汁が沸騰してきたら、テーブルにある自家製貝ダレをかけてください。再度、沸騰してきたら「食べごろ」のサインです。	牡蠣の殻は少ししか開きません。少し隙間が空いたら、ナイフで平らな方の殻を外してください。	火が通ると口が開きます。開くと必ず上側に身がくっつくので身がついた側を下にします。
テーブルにある自家製貝ダレをかけてください。再度、沸騰してきたら「食べごろ」のサインです。(焼きすぎると身が殻にくっつくので、注意!)	殻が膨らんでいる方へ串を差し込み、反対側へひねるように取り出します。やけどに注意!	貝柱が白くなったら「食べごろ」です。	自家製貝ダレをかけ、沸騰したら「食べごろ」です。

**入場料に含まれるもの** ※ご案内時や卓上ご用意以外に、レジや受付にてお配りしています

炭・調味料(塩・胡椒・醤油・貝類のタレ・わさび)・皿・箸・トング・おしぼり・ナイフ・はさみ・軍手  
カッティングボード・アルミホイル・串・店舗内4か所のフリードリンク

**有料販売調味料(各40円)** バターソース・ガーリックバターソース・マヨネーズポン酢・生仕込み焼肉のタレ・バジルソース  
パーニャカウダソース・メキシカンタコスソース・ジャーマンカレーケチャップ・スパニッシュアヒージョソース

## 魚太郎浜焼きは年中無休

地物魚貝類の旬を知って、季節ごとの楽しみ広がる!

春	夏
<p><b>旬</b> あさり、大あさり、白みる貝、しらす <b>得</b> 天然真鯛、平貝</p> <p>種類が1年で1番豊富! BBQに欠かせない貝の旬は春。 アヒージョにも最適です。</p>	<p><b>旬</b> 真たこ、いわし、白キス、イサキ <b>得</b> 渡り蟹、アカシャエビ</p> <p>この時期しか手に入らない 獲れたていわしは絶対食べたい! 夏休み期間はナイト営業あり!</p>
秋	冬
<p><b>旬</b> カマス、マナジ、胡椒鯛、サワラ <b>得</b> 小イカ、ニギス</p> <p>食欲の秋! 魚の脂ノリが最高潮! 新鮮な魚の塩焼きってこんなにも旨い! 秋のフルーツ串が登場するよ!</p>	<p><b>旬</b> 牡蠣、金目鯛、黒ムツ、黒鯛 <b>得</b> スズキ、ホウボウ</p> <p>炭火で暖がとれるから意外と寒くない! この時期が好きな浜焼き通も! 濃厚なブイヤベースがおすすめ。</p>

## 鮮魚市場で買ってBBQで焼く! 鮮魚市場に併設している醍醐味!

<p><b>新鮮鮮魚のお造り</b> 市場でお選びいただいた鮮魚を+550円でお造りに調理してBBQ場で召し上がれます! 市場鮮魚コーナーにてご注文下さい。</p>	<p><b>旬の地魚</b> 市場鮮魚のほとんどが下処理無料! BBQで食べると伝え、持ち込もう! お刺身でも食べられる海老などオープンキッチンにてプラスのアレンジも可能!</p>	<p><b>大人数なら市場買い</b> 山盛の牡蠣や、まとも売りの干物。お刺身でも食べられる海老などみんなでシェアするなら市場で買って持ち込みがおすすめ!</p>
--	--	---