

最上階のテラスで夜景を楽しみながらバーベキュー料理に舌鼓！



カナダ製 Broil King (ブロイルキング) ソーバーン
高級ガスBBQグリル使用！

火力抜群！

家族や仲間と一緒に調理するから、自分たちの好み
で焼き上げたバーベキューがお楽しみいただけます。



※写真はイメージ (4人前セット)

バーベキューセット
スカイバーベキュー
Sky BBQ

ソフト&アルコールドリンク飲み放題付き

人数：2名様から1日2組限定
開始時間：①17:30・②18:30

ご予約は
3日前から

Guest Price お人様 ¥6,800+税
ご宿泊のお客様

Visitor Price お人様 ¥7,800+税
ご宿泊以外のお客様

- ①お肉 (牛ロース、豚スペアリブ、チキン)
ウインナー ※ウインナーはチリドッグの具材
- ②お野菜 (じゃがいも、にんじん、たまねぎ)
- ③チリドッグ (サルサソースのホットドッグ)
- ④チリドッグのサルサソース材料
(ピーマン、たまねぎ、トマト、レタス)
- ⑤エビ ⑥スープ (トマトベジタブル)



さらに爽快
屋上で飲むから

- 《ソフトドリンク》
- ・コーラ・オレンジジュース・炭酸水・コーヒー
 - ・紅茶・さんびん茶・ミネラルウォーターなど
- 《アルコールドリンク》
- ・オリオンサザンスター・角ハイボール
 - ・泡盛 (水割り・ロック)

※ご注意：バーベキューテラス外へのアルコールドリンクの持ち出しは固くお断りします。



牛ロース



豚スペアリブ



チキン



ウインナー (チリドッグ具材)



バーベキューテラス 10F
那覇市内や国際通りの夜景を
眺めながら、食事をお楽しみ
いただけます。



チリドッグ



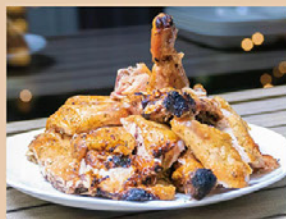
焼き野菜 (じゃがいも・にんじん・たまねぎ)



エビ

当ホテルでアルコールドリンクを楽しめるのはバーベキューテラスだけ！ ※写真はイメージ ※料金には別途消費税がかかります。

●オプション BBQがもっと美味しくなる! 魅力的なメニューでさらに楽しく。



香ばしくて美味!!
千キンの丸焼き!!
塩、にんにく、コショウ、
ハーブをまんべんなく
すり込んだ千キンは下
ごしらえが済んでいる
ので後は焼くだけ。
焼き上がるまでの時間
は約1時間。簡単です!



調理時間
約60分

要予約 Sky BBQ(バーベキューセット)お申し込み
の際にあわせてご予約ください。

丸鶏 (ローストチキン)

¥1,800+税 / 1羽

下ごしらえ済で焼くだけ簡単!
やわらかくてとってもジューシー!



フリッフリ!



身が厚くてフリッフリ! グリルして
旨味がさらに際立ちます。

身が厚い!

ホタテ
LLサイズ
約50g~60g

¥450+税 / 1個



・スペアリブの美味しい焼き方

- ①火が通るまでに時間がかかるので、早めにグリル開始。
- ②最初は塊のまま焼きます。焦げ目が付いてきたら“タレ”を塗って味を染み込ませながら焼きます。
- ③中まで火が通り焼きあがったら火を止め、骨に沿って切り分け、15分程度寝かせたら完成です。



・サルサソースの作り方

①ピーマン、たまねぎ、トマトを
お好きなサイズに
角切りします。



②深皿に集めます。



③最初にオリーブ
オイル



④グレイザー
ソルト



⑤レモン汁



※調味料の量はお好みで
加えてください。

⑥タバスコ



⑦調味料を入れたらよく
かき混ぜて出来上がり。

・チリドッグの作り方



⑧バゲット(パン)と
ソーセージを焼きます。



⑨焼きあがったバゲットに
レタスを敷き詰め、そこに
ソーセージを乗せます。



⑩サルサソースをまんべんなく
ふりかけたら出来上がり。



完成