

株式会社かたむすび BBQ事業部

事業内容に関する資料

湘南の夏は、やっぱりBBQしたい。

- ▶ そもそも湘南でBBQってどこでできるんだろう？
- ▶ BBQって器材やら食材やら準備が大変…。
- ▶ 火おこし難しいー！
- ▶ 後片付け面倒だなあ。
- ▶ せっかくなら、周りが驚くBBQを楽しみたい！

→全部弊社のBBQ事業部がエスコートいたします！！

臥薪ブランドとしての、BBQ

- ▶ 弊社が運営するレストラン「臥薪」は大船、藤沢、茅ヶ崎、武蔵小杉に4店舗、「gatakigi」は大船に1店舗あり、どの店舗もお客様から好評をいただいております。
- ▶ お客様が今でも多くリピートしてくださるのが、何よりの実績です。
- ▶ 臥薪のクオリティを、BBQで楽しむ。
- ▶ 飲食業としてのプロフェッショナルが集う臥薪スタッフ監修のもと、最高のBBQをご提供します。

湘南でBBQができる主な海岸は以下の場所

茅ヶ崎サザンビーチ（期間限定）



葉山森戸海岸



鵠沼海岸



辻堂海浜公園



出張可能な範囲

▶ 事業所から半径13km以内のエリア

主に湘南エリアになります。西は平塚、東は葉山までカバーしております。

また、北は藤沢市北部、横浜エリアも対応しております。ご自宅でのBBQをお考えの際も、お役に立てると思いますので、ご連絡ください。

詳しくは以下をご覧ください。

<https://goo.gl/Mq2v6f>→for PC

<https://goo.gl/wQFOQP>→for SmartPhone

※総額が15万円を超える場合、エリア外の出張も可能です！ぜひご相談ください。

主なサービスプラン

① 器材レンタルプラン

→ご指定の場所にて、お客様に器材を受け渡すだけのシンプルなプランです。

6～8名様まで¥1,800/人

9～16名様まで¥1,600/人

17～24名様まで¥1,400/人

25名様以上¥1,200/人

※最低料金¥10,000から承ります。

器材内容

BBQコンロ、テント、チェア、テーブル、クーラーボックス、調理器具、鉄板、ポリタンク

※コンロ、テント、テーブルは8名様ごとに1台、チェアは人数分ご用意いたします。

※調理器具には、包丁、まな板、トング、軍手が含まれます。

②食材付き設営プラン

→ご指定の場所で、スタッフが事前に設営を行いますので、到着したらすぐに食事が始められます！食材も付いていて、この金額！！

☆スタンダードコース¥2,800/人

牛カルビ、塩豚カルビ、粗びきウインナー、焼き野菜、焼きそばセット、調味料

☆和牛コース¥3,800/人

国産牛カルビ、国産塩豚カルビ、粗びきウインナー、焼き野菜、海鮮塩焼きそば、調味料

☆本格BBQコース¥4,800/人

野菜たっぷりのコールスロー、粗びきウインナー、丸々ビア缶チキン、でっかいポークリブ、自分で焼いちゃうシュハスコ、サーベル野菜、バケット

☆浜辺でA5ランクの肉焼いちゃおーコース¥5,800/人

ミディアムトマトのカプレーゼ、湘南のブランド豚「みやじ豚」、鎌倉野菜のグリーンサラダ、粗びきウインナー、厳選A5ランク牛ステーキ、サーベル野菜、海鮮パエリア

※1 いずれのコースも4名様から承ります。 ※2 場所取りに関しては、総額5万円以上より承ります。

器材

BBQコンロ、テント、チェア、テーブル、クーラーボックス、調理器具、鉄板、ポリタンク、炭、ごみ袋、箸、紙皿、紙おしぼり

※コンロ、テント、テーブルは8名様ごとに1台、チェアは人数分ご用意いたします。

※調理器具には、包丁、まな板、トンガ、軍手が含まれます。

③食材配送プラン

→機材は持ってるんだけど、美味しいものを食べたい！という方向けのプランです。

☆スタンダードコース¥1,800/人

牛カルビ、塩豚カルビ、粗びきウインナー、焼き野菜、焼きそばセット、調味料

☆和牛コース¥2,800/人

国産牛カルビ、国産塩豚カルビ、粗びきウインナー、焼き野菜、海鮮塩焼きそば、調味料

☆本格BBQコース¥3,800/人

野菜たっぷりのコールスロー、粗びきウインナー、丸々ビア缶チキン、でっかいポークリブ、自分で焼いちゃうシュハスコ、サーベル野菜、バケット

☆浜辺でA5ランクの肉焼いちゃおーコース¥4,800/人

ミディアムトマトのカプレーゼ、湘南のブランド豚「みやじ豚」、鎌倉野菜のグリーンサラダ、粗びきウインナー、厳選A5ランク牛ステーキ、サーベル野菜、海鮮パエリア

※いずれのコースも10名様から承ります。

④ラグジュアリーな出張サービスプラン

- 設営もしてほしいし、食材も焼いてほしい！
という方向けに、弊社のサービスマンを派遣いたします。
レストラン事業部から、料理人、ソムリエ、引っ張って来ます！！
現地はまさに、豪華な屋外レストランと化します。
- 料金のお見積りに関しては、ご相談が可能です。
柔軟に対応できますので、ぜひご検討下さいませ。



その他オプション

→ご予算に合わせて、追加で食材、ドリンクを手配いたします！

FOOD

☆ビア缶チキン	¥1,600
☆ガーリックシュリンプ（8尾）	¥1,300
☆でっかいポークリブ	¥1,900
☆パエリア（4人前）	¥2,800
☆海鮮塩焼きそば（2人前）	¥1,200
☆新鮮殻付きホタテ（5枚）	¥2,800

DRINK

☆生ビール 7ℓ	¥8,000
15ℓ	¥15,000
20ℓ	¥18,000
☆缶ビール 1本	¥250
☆缶チューハイ1本	¥150
☆ボトルワイン（赤・白・泡）各	¥1,500

※オプションのみのご注文は承りません。

※生ビールはサーバー、ガス、コップ込みの料金です。

※銘柄の指定はできかねますので、あらかじめご了承ください。

※ソフトドリンクのご注文も可能です！ご連絡ください。

ご利用時間・延長に関して

▶ ご利用時間

10：00～16：00の間で、3時間のパッケージです。

例) 11：00スタートの場合、14：00に撤収作業を始めます。

16：00スタートの場合、19：00に撤収作業を始めます。

▶ 延長料金

お選びいただいたプランにかかわらず、1時間につき、¥500/人の延長料金を申し受けます。

予約変更・キャンセルに関して

▶ 予約の変更に関して

いずれのプランも、BBQ実施日の3日前19:00まで承ります。初回利用のお客様は、お申込み総額の50%を2日前までにご入金をお願いしております。次ページの「お支払方法に関して」をご確認ください。

▶ キャンセルに関して

① 機材レンタル

→当日お受渡し時刻の3時間前まで承ります。

② 食材付き設営プラン

→当日スタート時刻の12時間前まで承ります。

③ 食材配送プラン

→当日配送予定時刻の12時間前まで承ります。

▶ キャンセル料に関して

上記キャンセル受付可能時刻を過ぎた場合、

予約前日→50%

予約当日→100%

のキャンセル料を申し受けます。あらかじめ、ご了承ください。

※予約変更・キャンセルのご連絡は、直接お電話にてお願いいたします。

お支払い方法に関して

▶ 個人でのBBQをご利用のお客様（初回のお客様）

お申込み総額の50%を2日前までに指定口座へのご入金をお願いしております。
残金は、現地、現金にて当日前金で頂戴いたします。
なお、振込手数料に関しましては、お客様にご負担をお願いしております。

▶ 個人でのBBQをご利用のお客様（複数回ご利用のお客様）

事前入金もしくは実施当日、現地で現金、前金にて頂戴いたします。
なお、振込手数料に関しましては、お客様にご負担をお願いしております。

▶ 企業でのBBQをご利用のお客様

ご請求書の発行が可能です。ご利用後郵送、またはメールでお送りいたしますので、請求書を発行した日より1週間以内に、ご利用代金を弊社銀行口座へお振込くださいますよう、お願い申し上げます。

器材使用上の注意

- ①器材の受け渡し時に、お客様とスタッフとで相互確認をお願いしております**
ご利用前に、器材が必要な数量を満たしているか、また使用可能な状態であるかを、一緒に確認してください。
- ③撤収作業完了後、最後にもう一度器材のチェックをお願いいたします**
お客様とスタッフによる確認後、機材の破損等が認められた場合は、実費分ご請求させていただきます。

ごみの処理に関して

① レンタル器材プランの場合

ごみの処理はプランに含まれておりませんが、必要な場合は一袋¥500にて回収いたします。ご相談ください。

② 食材付き設営プランの場合

ごみは無料で回収いたしますので、可能な限りまとめて処理をしていただけますと幸いです。

③ 食材のみ配送プランの場合

お客様ご自身での処理をお願いいたします。

※クリーンなBBQを心がけておりますので、現地にごみを落とさぬよう、お願いいたします。キレイな環境で楽しくBBQをしましょう！

※ごみの分別にご協力ください。①ビン・缶、②その他、でまとめていただきますよう、お願いいたします。

お問い合わせ先

TEL:0466-90-3119

Mobile:070-1183-7993

E-mail:aizawa@gashin.info

(担当：相澤・菊池)

受付時間：月～金 10:00～19:00

運営会社

株式会社かたむすび

神奈川県鎌倉市大船1-14-17

<http://katamusubi.co.jp/>

