

【オートポリス初！手ぶらバーベキュー、7月31(土)と8月1日(日)の2日間開催！】

「スーパー耐久シリーズ2021・第4戦」にて、BBQエリアを限定オープン！

【ご案内】

"レースを観戦しながら、バーベキューをしたい"という皆様からのご要望にお応えし、今回の「スーパー耐久シリーズ・第4戦」にて、サーキット場脇のキャンプエリアに、特設BBQエリアを企画しました。きたる、7月31日(土)と8月1日(日)の2日間、全国で展開している～手ぶらバーベキューの盟主「BBQ王」が手掛ける、極上の手ぶらバーベキューが、誰でもカンタンに楽しめます。もちろん、火起こしや準備、片付けは不要！。BBQエリアに来て頂ければ、即スタート出来ます。終了後はそのまま帰ってもらえます。31日(土)の初日は夜21時まで営業予定ですので、ナイトバーベキューで星が眺めれるかもしれませんね！

レース観戦の楽しみにもう一役買う、サーキットでの手ぶらバーベキューを楽しまれてはいかがでしょうか！？

【開催概要】

大分オートポリス・スーパー耐久シリーズ2021、第4戦・BBQ王「手ぶらバーベキュー」

【開催日時】

- ① 7月31日(土) 11時～21時(最終受付け19時30分スタート)
- ② 8月1日(日)11時～15時(最終受付け13時30分スタート)

【ご利用方法】

事前予約優先(当日対応は空きがある場合のみ)。

【ご提供内容】

BBQ食材ならびに機材、備品一式(陽射し除けテント有り)。ソフトドリンク飲み放題。※アルコールの提供はございませんが、持ち込みはかまいません。

【料金】

- ① 2日前までの予約: お1人様・4500円(税込)
- ② 前日ならびに当日の予約: お1人様・5500円(税込)

※子供料金あり。2人以上の偶数にて受付け可。

※団体様、大人数でのご利用も可能です。お早めにお申し込みくださいませ。

【新型コロナウイルス感性拡大防止策について】

- ① [スタッフ全員の検温と体調管理]

開催当日の就業スタッフ本人の体調および体温を確認します。

- ② [スタッフの手洗い、うがいの徹底]

適時折々にスタッフの手洗いとうがいをを行い、除菌アルコールもこまめに噴霧します。



③[アルコールと食べ放題スタイルの廃止]

飲酒リスクを下げ、食べ放題での多くの方が接触するリスクを排除し、メニューは1本化の完全予約制とし、1組ごとの包装スタイルとし、食材トングもご利用5名様までは1本とさせていただきます。

④[お客様への検温]

来場時に検温機にて体温チェックにご協力頂きます。万が一、37.5度以上の発熱と見なされた場合、ご利用をお断りまたは協議する事とさせていただきます。

⑤[設営設置におけるソーシャルディスタンス]

3密対策の一環として、テント(タープ)とテントの間隔を極力2m以上保つように想定しています。

⑥[飲み放題はBBQ王スタッフが手配]

飲み放題の提供スタイルは、お客様自身で自由に入れるスタイルでなく、BBQ王スタッフがドリンクコーナーを対応し、おつぎいたします。

⑦[スタッフのマスク着用と手袋装備について]

BBQ王スタッフは必ずマスクを着用し、必要最大限、手袋(ビニールや軍手等)も着用し、適時にこまめな交換もする事とします。

⑧[1テントあたりの利用者数の軽減]

テント内の利用者数の上限を通常の10名から、最大5名にまで下げる想定もありえます。

⑨[備品にまでおけるアルコール洗浄]

お客様が入替わるタイミングで、机やイス、備品等を除菌アルコールで噴霧洗浄します。備品は予備数までを十分に用意し、クリーンで安全な状態を保つようにします。

【BBQ王・手ぶらバーベキュープランの詳細内容】

[BBQ食材]

お1人様あたり。

- 黒毛和牛カルビ(A4~A5)・100g
- 和牛ホルモン(小腸のみ)・50g
- 鶏もも・100g
- 豚バラ・50g
- 豚トロ・50g
- 手羽先・1本
- ウインナー・50g
- 焼き野菜(3種)・適量
- 焼きおきぎり・1個

※お肉・450g+150g=600g。

[飲み放題メニュー]

- コーラ



- オレンジ
- ウーロン茶またはお茶

【機材と備品】

- 陽射し除けテント
- テーブル+イス
- コンロ
- 紙皿・わりばし・紙コップ
- 食材用トンゴ
- 除菌アルコール



【予約方法と流れ】

- ① お電話またはBBQ王サイト内の予約フォームからお申し込みください。
- ② キャンセルポリシーの説明と、お見積りの送信。
- ③ 当日、予約時間にBBQエリアにお越しください。
- ④ BBQ開始のタイミングで、現金にてお支払いをお願いいたします。
- ⑤ バーベキューご利用時間は、90分までとなります。※食材・ドリンクのラストオーダーは開始後70分となります。
- ⑥ 終了後は、そのままお帰りください。ゴミ処分や片付けの必要はございませんが、持ち込みによる不燃物がある場合のみお持ち帰りをお願いいたします。

【よくある質問】

Q.事前予約は必要ですか？

A.はい、原則必要ですので、お願いいたします。ただ、当日に空きがあれば対応できる可能性もありますが、当日は料金も値上がりしますので、お早めのご予約がオススメです。

Q.何名から利用できますか？

A.2名様から可能です。

Q.大人数での利用はできますか？

A.はい、大丈夫です。何十名様でも、100名様以上でも問題ありません。



Q.利用時間は何時間ですか？

A.90分までご利用可能です。スタート時には火起こしまで完了した状態ですので、すぐに食事がスタートできます。ラストオーダーは開始後70分をお願いいたします。

Q.雨天時はどうなりますか？

A.雨がしのげる、屋内エリアに設営移動

しての開催が可能ですので、ご安心くださいませ。

Q.持ち込みは可能ですか？

A.はい、特に問題ありませんが、、、量が足りるか？が心配での食材や食肉の持ち込みは必要ない位、満足頂けると
思います。

Q.タレや調味料はありますか？

A.はい、もちろんございます。BBQ王社長が10年以上の全国の肉の名店を食べ歩いて、開発した謹製の「BBQ王・
10年ダレ」2種(甘口と辛口)に、更にニンニク塩をベースとした鶏肉や豚肉にベストマッチな「BBQ王・10年スパイス」
も含め3種がセットされています。必ず美味しいと感じてもらえると思います。

【予約、問い合わせ先】

[電話]

BBQ王 フリーダイヤル(10時～19時対応)

0120741770

当日の携帯電話対応。

09045841100

[WEB予約]

www.bbq-group.jp



