

A stylish place where you can experience the fun of the outdoors in the middle of the city and make everyone smile.

DREAM DOOR

FUKUOKA ON THE BEACH



BLACK CAT
CAMP



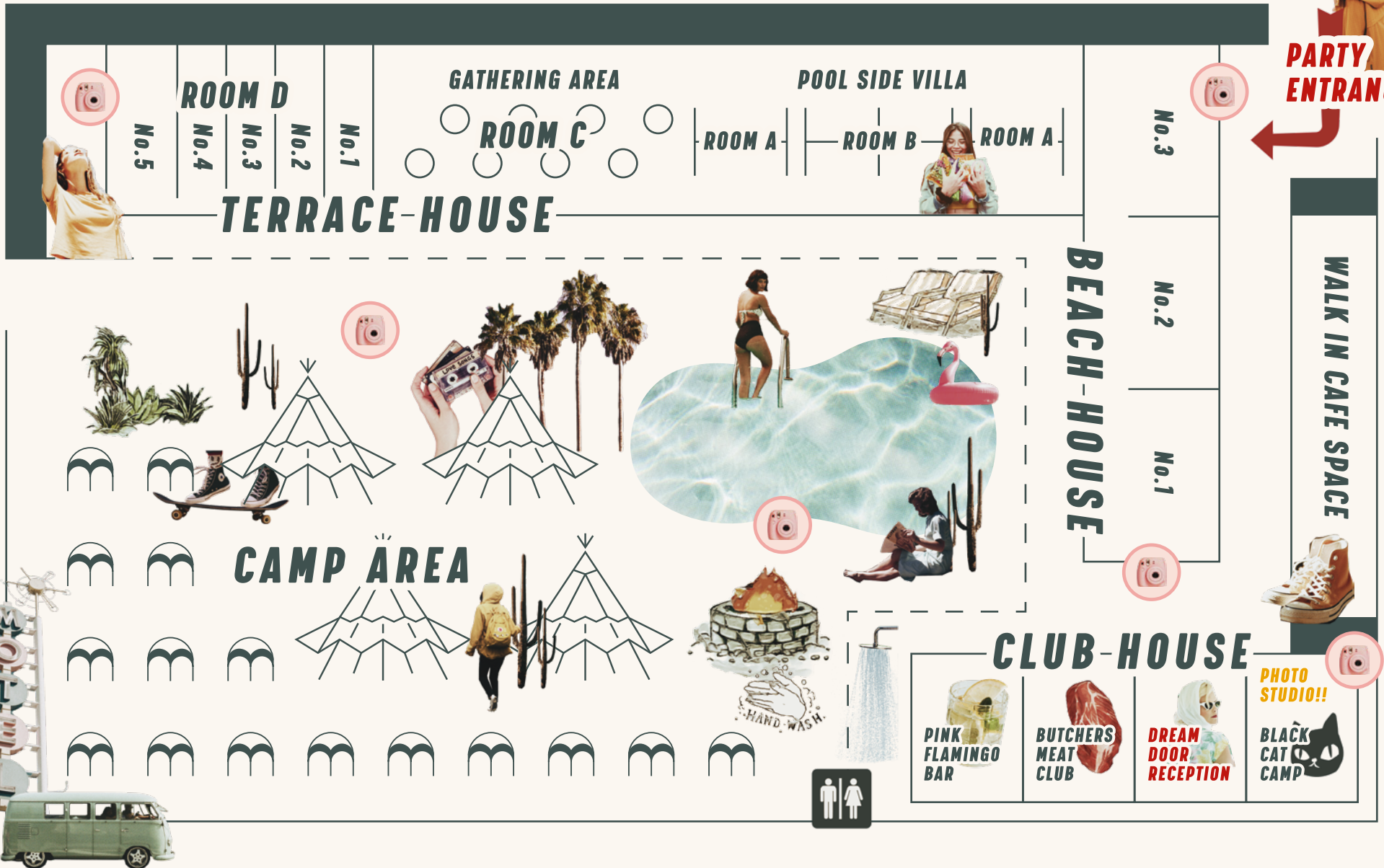
**BEACH
RESORT
BBQ**

AREA MAP

 **PHOTO POINT!!**



PARTY ENTRANCE



GRAND MENU

US Prime Chuck Eye Roll Plan

US プライムチャックアイプラン
¥4,950

Standard Plan スタンダードプラン

¥3,850

Premium Plan プレミアムプラン

¥6,000

IT'S
GRILLIN'
TIME

HUNGRY FOR BBQ

AUTHENTIC
U.S. BARBECUE



Option Menu

バラエティセット (牛サーロイン 100g / 豚ロース 100g / チキンレッグ 120g)	¥2,200
US プライムチャックアイ (1 ポンド)	¥3,300
国産牛サーロイン (1 ポンド)	¥5,500
焼きそばセット (4 人前)	¥2,200
ソーセージ (3 本)	¥990
ケイジャンチキンレッグ	¥660
海鮮盛り合わせ (2 人前)	¥2,750
トリッパ白インゲン煮込み	¥770
若鶏アヒージョ	¥770
エビアヒージョ	¥770
砂肝とじゃがいものコンフィ	¥770
アスパラベーコン	¥770
野菜 (赤パプリカ / コーン / かぼちゃ)	¥550
バターベイクドポテト	¥550
ガーリックトースト	¥550
サツマイモメープルバター	¥550
キャラメルバナナフレンチトースト	¥550
ラムレーズン焼りんご	¥550
マシュマロ	¥130

※メニューの一部です。詳細は WEB サイト
「BBQ OPTION」 ページをご確認ください。



THE PINK FLAMINGO BAR

PINK FLAMINGO

ピンクフラミンゴ ¥800

DREAM DOOR

ドリームドア ¥800

PINK FLAMINGO PREMIUM

プレミアム飲み放題 ¥2,750

Alcohol

生ビール	¥550
スパークリングワイン	¥550
ディタソーダ	¥550
マリブコーク	¥550
メキシコラ	¥550
マタドール	¥550
ハカタサンライズ	¥550
ハカタ・リブレ	¥550
ハカタ・ハナマル・ダイキリ	¥600
ミモザ	¥600
マイタイ	¥700
ブルーハワイ	¥700
イモヒート	¥700
ナカス・ブルー	¥700
サングリア ON THE BEACH (白)	¥700
アイランド・サングリア (赤)	¥700
KOME ON THE BEACH	¥700

SOFT DRINK ソフトドリンクのみ ¥1,650

コーラ	¥330
ジンジャーエール	¥330
スプライト	¥330
メロンソーダ	¥330
オレンジジュース	¥330
グレープフルーツジュース	¥330
パインジュース	¥330

PINK FLAMINGO STANDARD

スタンダード飲み放題 ¥1,980

ハイボール	¥550
レモンサワー	¥550
赤ワイン	¥550
白ワイン	¥550
ウーロンハイ	¥550
緑茶ハイ	¥550
ジャスミンハイ	¥550
ジントニック	¥550
ジンバク	¥550
ジンリッキー	¥550
ウォッカトニック	¥550
モスコミュール	¥550
カシスオレンジ	¥550
カシスウーロン	¥550
カシスソーダ	¥550

レモネード	¥330
烏龍茶	¥330
ジャスミン茶	¥330
緑茶	¥330
トニック	¥330
炭酸	¥200

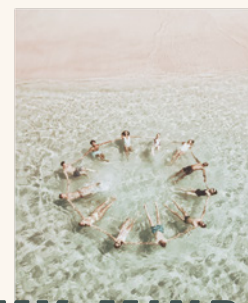
SIGNATURE BEACH BOTTLE

シグネチャービーチボトル

¥1,400 内容量がカップの1.5倍
リフィルが楽!!



HELLO !!
YOU'VE STILL GOT IT.
REMEMBER YOUR GOAL
GO FOR IT !!
KEEP DRINKING
NEVER GIVE UP
ALMOST FINISHED
YOU DID IT !!



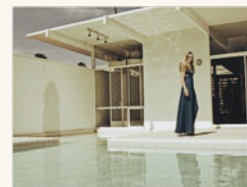
MY MIND IS UP
ON THE BEACH

CAFE MENU

ISLAND MIND FOOD



Malasada	
マラサダ	¥330
.....	
Mochiko Chicken	
モチコチキン	¥550
.....	
Crispy Potato	
クリスピーポテト	¥550
.....	
Fritter Garlic Shrimp	
フリッターガーリックシュリンプ	¥550
.....	
Beach Shave Ice	
ビーチシェイブアイス	¥550



DREAM
DOOR

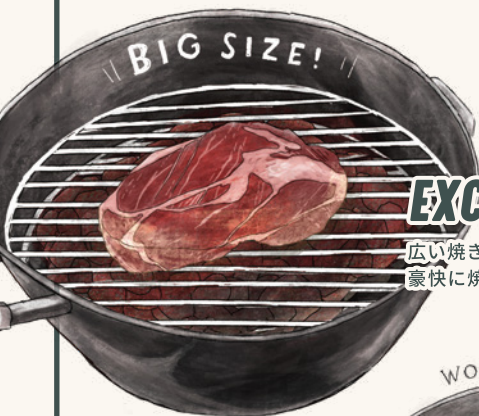
FUKUOKA ON THE BEACH



BLACK CAT
CAMP

WEBER ウェーバー

火力の調整と蒸し焼きを同時に可能にした
世界初のフタ付 BBQ グリル「Weber ケトルグリル」
本場アメリカで絶対的な人気を誇る
その魅力を存分に出し切る BBQ を堪能してください!

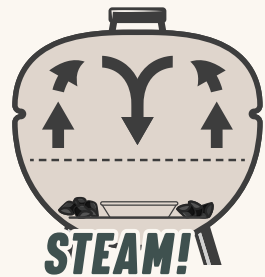


EXCITING!

広い焼き面で大判の塊肉を
豪快に焼くことができる

SMOKEY!

炭火の香りに合わせてウッドチップを
使うとさらに芳醇な香りに



丸い大きな蓋で
蒸し焼きにすることで
中がふっくら仕上がる

VARIATIONS!

素材に合わせた様々な
火力設定ができる



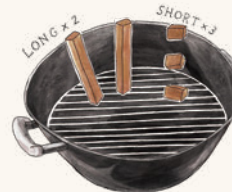
**ENJOY
LOVELY
BBQ**

A BLISSFUL MOMENT TO
UNLEASH YOUR HEART
AND BODY WITH THE SPARKLING
WHITE SAND BEACH RESORT.
THE MOMENT TO SHARE THE
MEMORIES OF VARIOUS SCENES
IN REAL TIME WITH THE
AUTHENTIC US BBQ STYLE
AND ORIGINAL COCKTAIL.
THIS IS ALWAYS
ENDLESS SUMMER.

MAKE A AFIRE 火の起こし方

火の起こし方

01.



2種類の着火剤

02.



長着火剤を半分に折り
短着火剤を三等分に折り
並べます。

03.



炭で着火剤を囲む様に置きます。
※炭を着火剤に寄りかかる様に少し
立て気味に置くと火が付きやすくなります。

04.



長い方の着火剤に
マッチで火をつけます

05.



着火剤に火がつき渡ったら
被せる様に炭を乗せこの状態で
15分~20分程放置して下さい。

06.



炎が消えていても、下の方から
炭が白くなり始め炭から炭へ
燃え移っていきます。
この状態からBBQを始めてます。

07.



全体的に炭が白くなり、
火力が弱く感じたら
炭を補充して下さい。

08.



白くなった炭の上に、
追加の炭を乗せて下さい。



HOW TO BAKE 焼き方



01.
お肉の脂身部分のスジを切る
(ピンなどで叩く、フォークでさしても OK)
● お肉の反り返りを予防!



02.
両面に塩胡椒をふり油があれば薄く塗る
● 網へのひっつきを予防!



03.
焼けている炭の真上(強火ゾーン)に置く
● 十分に炭が燃えているのを確認!



04.
十分に焦げ目がついたらひっくり返す
● 焼き過ぎにも焼かな過ぎにも注意!



05.
両面とも焦げ目がついたら中火~弱火ゾーンに
ずらして蓋をし 15 分ほど蒸し焼きにする
● 蒸している間はなるべく蓋を開けない!



06.
焼き上がったら切れ目を入れて
焼け具合を皆で確認してから美味しく食べる
● 全員がレアでいけるとは限りません!

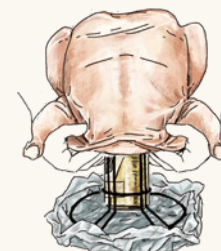
BEER CAN CHICKEN ビア缶チキン

01. ZONING
ゾーニング



炭の真ん中部分を開けて
置き場所を作る

02. BEER CAN SET
ビア缶セット



アルミホイルを敷いてスタンドを置き、
中身を半分ほどにしたビア缶をセット
チキンのお尻に差し込む

03. TRAY MAKING
アルミトレイ作成



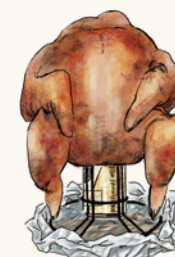
敷いていたアルミホイルで
そのままトレイを作り、
その上にスタンドを置く

04. WEBER IN
ウェーバーに設置



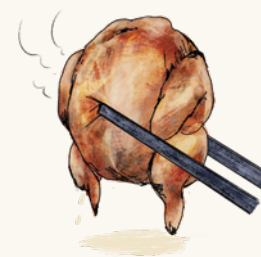
サークル状に置いた
炭の真ん中に
トレイごと置いて蓋をする

05. PROGRESS
途中経過



20 分ほど経ったら
表面が焦げていないか確認し、
焦げていたら炭を離す

06. COMPLETE
完成



45 分~1 時間ほどして
チキンの表面が黄金色になったら完成
※胸の真ん中あたりが炭から最も遠いので、
一度上げて開いてみて、生焼けだった場合は
戻してさらに熟するか、バラして網焼きにする

USER GUIDE

🕒 ご利用時間

当店は入替制となっております。
ご利用時間は各エリア詳細をご確認ください。

👤 リストバンド

受付時にお渡しするリストバンドを
着用されていないお客様は、再度ご料金を
ご精算いただく場合がございます。

🐾 ペットのご入場

ペットのご入場は犬猫のみに限らせて
いただきます。

🚒 安全確保

施設内では安全管理の為、スタッフの指示に
従っていただきますようお願い申し上げます。

🎆 花火のご利用

施設内では、種類を問わず花火のご利用を
禁止しております。

🔊 音量制限

楽器演奏、カラオケ、スピーカーの利用、
携帯電話からの音楽再生、大声で騒ぐなど、
付近のお客様への迷惑となる行為は
禁止させていただきます。

📁 お忘れ物

携帯電話や貴重品等のお忘れ物が
大変多くなっております。
お客様のお持ち物の破損や紛失については
一切責任を負いかねますので、
十分お気をつけください。

🚫 ドライバー・未成年の飲酒

ドライバー・未成年のお客様の飲酒は固く
お断りしております。

👊 暴力団及び 反社会的勢力の方のご入場

暴力団または、暴力団関係者、その他反社会的
勢力に属する方のご入場は固くお断りいたします。
入場後発覚した場合は即退場していただきます。

📍 チェックイン

ご来場の際、代表者様は受付へお越しください。
必要書類にご署名いただき、ご精算確認後
お席へご案内とさせていただきます。

🏠 チェックアウト

チェックアウト時のお手続きはございません。
ご利用時間が終了したらご退店して
いただきますよう、お願いいたします。
※ご利用時間終了の30分前にお時間のお知らせに
スタッフがお声がけさせていただきます。

⊗ キャンセル

入場後の天候変化による途中キャンセルおよび、
ご予約人数よりも当日のご来場人数が減少した場合に
つきまして、いかなる理由であっても
ご返金は一切行っておりません。

🚭 施設内全面禁煙

施設内は全面禁煙です。
喫煙は所定(アイランドアイ内)の喫煙スペースを
ご利用ください。

🏈 ボール遊び

施設内でのサッカー、キャッチボール等の
ボール遊び全般、バドミントン、フリスビー等遊具を
使った遊びは禁止しております。
ビニールプール等の持ち込みも禁止となります。

🗑️ ゴミ捨て

ゴミ捨てはお客様にてお願いいたします。
セット内ゴミ袋にゴミをおまとめいただき、
お席に残してご退店ください。
入りきらない場合はお持ち帰りいただくか、
ゴミ袋を追加でご購入ください。

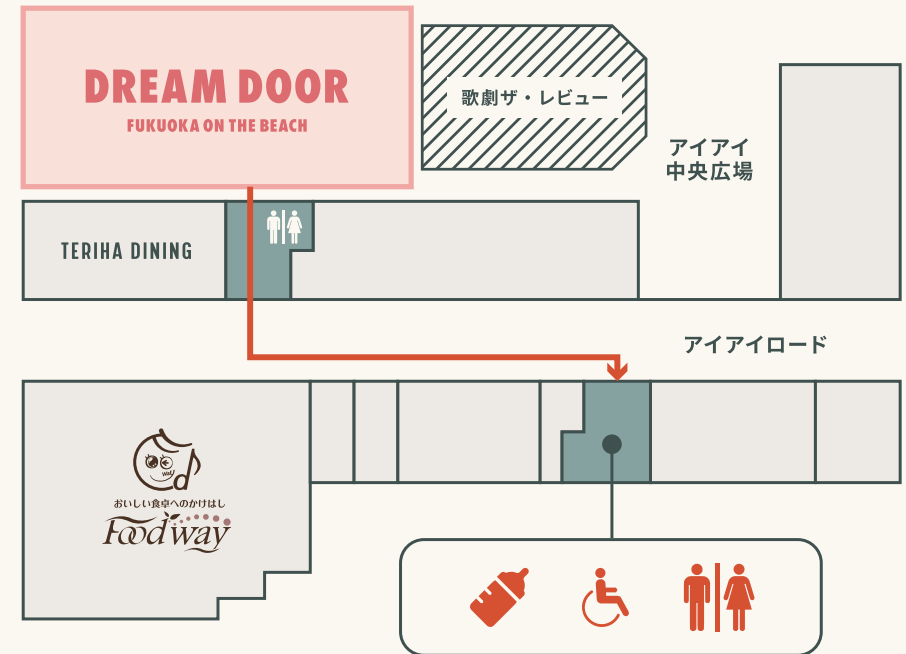
🔧 施設機材破損・汚損

お客様の故意、過失による当施設の損害、
機材の破損や汚損が認められた場合は、
所定の修理代金をご請求させていただきます。

⚠️ 免責事項

施設内で発生した事件、事故、盗難、紛失等
について、当施設では一切の責任を負いませんので、
予めご了承ください。

ISLAND EYE FLOOR MAP



授乳・オムツ交換はこちらをご利用ください

TAXI & DESIGNATED DRIVER

タクシー & 運転代行サービス

株式会社第一交通アイランドシティ営業所

📞 配車電話 092-481-6400

📞 事務所 092-665-5410

安川タクシー株式会社

📞 配車電話 092-681-1331

📞 事務所 092-681-1334

オレンジ運転代行 香椎店

📞 090-5925-6916

営業開始：19:00～4:00

Gラビット運転代行

📞 092-555-8107

営業開始：月～土 18:00～/日・祝日 17:00～


Island eye Address 福岡県福岡市東区香椎照葉 6-6-6



www.dreamdoor.jp

TEL : 092-719-1203

MAIL : fukuoka_info@dreamdoor.jp

 [@dreamdoor_fukuoka](https://www.instagram.com/dreamdoor_fukuoka)