

ご不在の方へ ご案内

朝食をお届けに伺いましたがご不在
でしたのでお手数ですが、キャンプ場
受付カウンターまでお越してください。

回収時間 9:00~

★ゴミは指定の場所へ処分のご協力をお願いいたします。

※裏面もご確認ください。



森と星空の
キャンプヴィレッジ

地場産食材を使用した

グランゼンガ朝食

「もっとおいしく、もっとたのしく」

🍃 食材内容をお確かめください。

🍃 調理の前に手洗いをしましょう。

🍃 片付けはスタッフが行います。

食物アレルギーをお持ちのお客様へ

特定原材料がその料理に使用されていることを明記したものであり、記載のない特定原材料がその料理に含まれていないことを保証するものではありません。
アレルギーの除去が保証されないとお困りのお客様におかれましては、お客様の安全を第一に考え、やむを得ず食事の提供をお断りすることがございます。
SDGsに取り組んだメニューをご提供しています。



森と星空の
キャンプヴィレッジ



地場産食材を使用した グランゼンが朝食

ドリンク
ラストオーダー AM 8:30

◆スープ・ドリンクをキャンプヴィレッジ受付デッキにてご用意しております。
引換券をお持ちになり、お越しください。(引換券1枚でご宿泊人数分をまとめてお渡しします。)

ドリンクメニュー

・コーヒー(ホット・アイス) ・紅茶(ホット・アイス) ・100%ぶどうジュース
・100%アップルジュース ・大笹牧場の牛乳 **地元食材**

スープメニュー

季節のおすすめスープ

【お客様へのお願い】

- ◆朝食の消費期限は当日AM9:00までです。消費期限内にお召し上がりください。
- ◆お食事はテイクアウト用ではございません。キャンプヴィレッジ場内でお召し上がりください。

※仕入れ状況により、メニュー内容を変更する場合がございます。



発酵バターとは...

原料のクリームに乳酸菌を加え、
ゆっくりと発酵させたバター
コクが深まり特有の風味UP!!
栃木県内の牧場産発酵バター
ぜひお楽しみください!

食材 FOODSTUFF	アレルギー物質 ALLERGENIC SUBSTANCE
食パン <small>キャンプスタッフ おすすめ</small>	小麦・卵・乳
季節のジャム	
森林ノ牧場の発酵バター	乳 地元食材
那須三元豚ベーコン	卵・乳 地元食材
那須三元豚ソーセージ	地元食材
スクランブルエッグ	小麦・卵・乳
ケチャップ	
マスタード	乳
とろけるチーズ	乳

食材 FOODSTUFF	アレルギー物質 ALLERGENIC SUBSTANCE
サニーレタス	
紫キャベツ	
パプリカ	
プチトマト	
シーザードレッシング	小麦・卵・乳
和風ドレッシング	小麦
季節のフルーツ	
季節のおすすめスープ	季節によりスープが変更となります。 アレルギーは受付デッキでご確認ください。

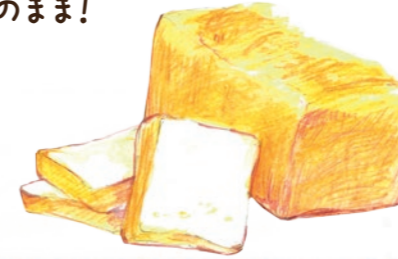
【食物アレルギーをお持ちのお客様へ】
当アレルギー調査票におけるアレルギー物質とは国の定める「特定原材料」8品目を指します。
お困りのお客様はスタッフまでお気軽にご相談ください。

特定原材料 えび・かに・くるみ・小麦・卵・乳・そば・落花生(8品目)

おいしい食べ方

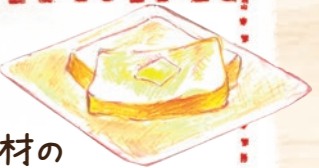
そのまま一口

大笹牧場の牛乳を使用した
食パンまずはそのまま!



バターパン

焼いた食パンに地元食材の
発酵バターをつけて、食パンとバターの
芳醇な香りをお楽しみください!



サンドイッチ

お好みの具材を挟んで
サンドイッチ風!



トーストの焼き方

目安焼き時間
2~3分

- 1 キャンピングトースターを組み立て、ガスコンロの上に置きます。
- 2 食パンをお好みのサイズにカットします。
- 3 キャンピングトースターにカットした食パンをのせます。
- 4 お好みの焼き色になるまで返しながらかいたらトーストの出来上がり!

※機材は大変熱くなります。火傷に十分ご注意ください。
焼きあがったトーストに具材を乗せて召し上がり!



オリジナルのホットサンドを作ろう!

目安焼き時間
2~3分

- 1 食パンを1~1.5cmのサイズにカットし、お好みの具材をのせます。
※具材を入れすぎると挟んだ時にはみ出してしまうので少な目でOK!
- 2 食パンをもう一枚かぶせたら、ホットサンドメーカーにのせ、ゆっくりしめます。
- 3 お好みの焼き色になるまで両面弱火で焼きます。
自分好みのホットサンドの出来上がり!!

ポイント ホットサンドメーカーは分解するとフライパンとして使用できます。
ソーセージ、ベーコンやパンなど温めてお召し上がりください!



スイーツホットサンドレシピ

スイーツホットサンドレシピ①
季節のジャム+バター

スイーツホットサンドレシピ②
フルーツ+バター
※スティックシュガーをかけたもおいしい!

お子様に
おすすめ!

焼くことでフルーツの甘みがアップ! デザートとしてお召し上がりください