

## セット内容

# Roast Chicken Set

## ローストチキンセット

調理・食事時間 約1時間30分～2時間

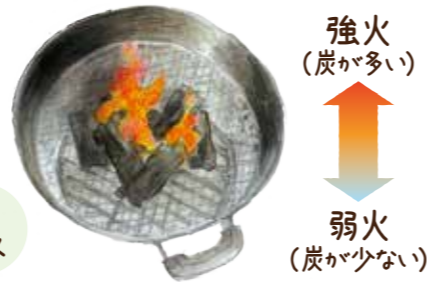
- Meat** チキン  
骨付きソーセージ【小麦・乳・卵】  
※ボリューム・サイズは人数により異なります。
- Seafood** プレミアムヤシオマス
- Vegetables** 皮付き玉ねぎ ジャがいも【乳】  
サラダほうれん草  
茂木町農場“空土ファーム”有機野菜日替わりの一品
- Baguettes** 全粒粉ミニパン【小麦】
- Side dish** ほうれん草とトマトのペンネ【小麦】  
ポトフベース【小麦・乳・卵】

- Sweets** マシュマロ
- Seasoning** ヒマラヤ岩塩 ブラックペッパー オリーブオイル  
特製BBQソース【小麦】  
チーズソース【乳】  
オリジナルハーブミックス  
薬味わさび【小麦】  
マーガオスバイス【小麦】  
シェフこだわりソース  
※アレルギーについてはスタッフにお問い合わせください。

## 炭火のつけ方

- 着火剤に火をつけます。
- 小さな炭を火おさみでとり、火をつけた着火剤の上に数個のせます。

**コンロについて** ※火傷に十分ご注意ください。  
炭全体に火がまわるまで30分～40分かかります。 **ポイント1**  
食材を調理するときには中火～弱火で!



- 中火 おすすめ** 肉類・玉ねぎ
- 弱火 おすすめ** ソーセージ・じゃがいも・全粒粉ミニパン・プレミアムヤシオマス

**強火で調理すると焦げてしまうので注意!** 時間の経過によって強火～弱火の位置が変わります。

## 1 野菜の旨味を引き出すアメリカンスタイル!

- 玉ねぎ** 皮付きのまま上下をカットし、アルミホイルで包みます。 **食べ頃タイミング!**
- じゃがいも** 袋からあけてアルミホイルで包みます。
- 全粒粉ミニパン** アルミホイルに包みます。
- 玉ねぎ 中火で約10分  
じゃがいも 弱火で約5分  
全粒粉ミニパン 弱火で約2～3分



## 2 プレミアムヤシオマスの食べ方

- ヤシオマスの表面にお好みで、岩塩・ブラックペッパー・ハーブをふり、オリーブオイルをぬります。
- ヤシオマスを弱火で両面10秒ずつ焼きます。たたき風アレンジ!!
- 焼いたヤシオマスを薄くスライスします。
- カットしたサラダほうれん草の上にヤシオマスをのせ、シェフこだわりソースをにかけて完成!



シェフのこだわり

- シェフこだわりソース** お肉にも野菜にも相性抜群!シェフこだわり自家製ソース
- チーズソース** クリーミーなチーズと那須牛乳を使用した特製ソース
- BBQソース** BBQ 定番のソース。肉のうまみを引き立てます!

## 3 野菜のポトフを作ります。

- 野菜をお好みの大きさにカットします。
  - スキレットに袋からスープをうつし、野菜を入れます。
  - 中火で温めて完成!
- ※途中でペンネを入れてお召し上がりください!  
ソーセージをカットして入れても美味しい!



焼き野菜でもおいしい!!

## 茂木空土ファームの新鮮野菜

農薬や化学肥料を一切使っていない、おいしい野菜を日替わりで提供!!



## 4 お肉を焼きます。

### ローストチキン

- チキンを袋から取り出し、岩塩とブラックペッパーで下味をつけます。
- アルミホイルでしっかり包んだら、中火でじっくり温めます。
- アルミホイルを外し、中火で表面に焼き色を付けて完成!

**食べ頃タイミング!**  
2→中火で15分～20分  
3→中火で5分

### ローストチキン・切り分け方

- 切り分け線
- もも肉の付け根にナイフを入れ、外側に開き関節を切り落とす
  - 中央の骨に沿ってナイフを入れてむね肉を切り外す
  - 手羽肉の付け根にナイフを入れて関節を切り落とす
- もも肉 手羽肉 完成!!

骨に残った身はスプーン等で簡単にそぎ取れます。

### 骨付きソーセージ

- 中火で表面に焼き色をつけます。
- 5分程弱火でじっくり中まで火を通したら完成!



### 焼きマシュマロ

火の消えた炭の近くで炙ってきつね色に!

**ポイント2**

網に直接のせると溶けてしまうので要注意です。

