



森と星空の
キャンプヴィレッジ

BBQレシゼ

★ サーロインステーキプラン ★

「もっとおいしく、もっとたのしく」

🍃 調理の前に手洗いをしましょう。

🍃 野菜類は炊事棟で洗ってから調理してください。

🍃 衛生上、残った食材は回収させていただきます。

🍃 ゴミの分別にご協力をお願いします。

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。

セット内容

Sirloin Steak Set

サーロインステーキセット

調理・食事時間 約1時間30分～2時間

- Meat** サーロインステーキ
那須三元豚のロース
骨付きソーセージ【小麦・乳・卵】
ベーコン【乳・卵】
※ボリューム・サイズは人数により異なります。
- Vegetables** 皮付き玉ねぎ ジャがいも【乳】
パプリカ サラダほうれん草
- Baguettes** バゲット【小麦・乳】
- Side dish** ペンネ【小麦】
チーズフォンデュ【乳】
チェダーチーズ【小麦・乳・卵】

- Sweets** マシュマロ
ビスケット【小麦】
チョコレート【乳】
- 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】
ガーリックバターソース【乳】
オリジナルハーブミックス
マーガオスパイス【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

シェフのこだわり

- シェフこだわりソース お肉も野菜にも相性が抜群!シェフこだわりの自家製ソース
- ガーリックバターソース 芳醇なバターと程良いガーリックが香る風味豊かなソース
- BBQソース BBQ 定番のソース。肉のうまみを引き立てます!

2 チーズフォンデュをマッケンチーズ風に!

1. ベーコンをお好みのサイズにカットします。
2. チーズフォンデュソース、ペンネ、ベーコンを入れ、火にかいけ温まれば完成!

お好みでチェダーチーズを入れると一気にアメリカンな味わいに!



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** 肉類・玉ねぎ・パプリカ
弱火 ソーセージ・じゃがいも・バゲット



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。
- じゃがいも** 袋からあけてアルミホイルで包みます。
- バゲット** アルミホイルに包みます。
- パプリカ** お好みの大きさにカットし中火で軽く焼きます。

食べ頃タイミング!

- 玉ねぎ 中火で約10分
じゃがいも 弱火で約5分
バゲット 弱火で約2～3分

お好みでチーズフォンデュにつけて召し上がれ!



サラダ

サラダほうれん草やパプリカをカットし盛り付けます。
ゆずドレッシングをかいて完成!



3 お肉を焼こう!



★下準備★

- ・肉はそれぞれ袋から取り出し、ペーパーでドリップを拭きとります。
- ・肉の両面に岩塩とブラックペッパーで下味をつけます。

サーロインステーキ

- 中火で両面にしっかり焼き色を付けて完成!
ミディアムレアがおすすめ!

那須三元豚のロース・骨付きソーセージ

1. 中火で表面に焼き色を付けます。
2. さらに弱火で5分ほどじっくり中まで火を通して完成!

4 スモアを作ろう!

1. ビスケットの上にお好みの量のチョコレートをのせます。
2. マシュマロを火の消えた炭の近くできつね色になるまで炙ります。
3. 準備した1にマシュマロを挟んで完成!



チョコがとろけて美味しい!

マシュマロを包丁で半分に切ると...



焼きマシュマロ スモア

も楽しめます!

※マシュマロを切る際は十分にご注意ください。
※マシュマロ串の先端にご注意ください。