

ご不在の方へご案内

夕食をお届けに伺いました。
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ください。

セット内容 調理時間・食事時間 約1～2時間

Meat バックリブ
チキンレッグ
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。

Fish 那珂川町産鮎の塩焼き

Vegetables 皮付き玉ねぎ とうもろこし ミニトマト しいたけ
茂木町農家“空土ファーム”有機栽培の目替わり野菜
アンデスポテト

Rice 焼きおにぎり〈小麦・乳〉

Side dish チーズフォンデュ〈乳〉

Sweets マシュマロ
クラッカー〈小麦〉
板チョコ〈乳〉

Seasoning ヒマラヤ岩塩
ブラックペッパー
オリジナルハーブミックス
オリーブオイル
茂木町産いちごドレッシング
トマトソース〈小麦〉
特製BBQソース〈小麦〉
木の芽味噌〈卵〉



キッズセット

ハンバーグ〈小麦・乳・卵〉 骨付きソーセージ〈小麦・乳・卵〉 パン〈小麦・乳・卵〉
ケチャップ ミニトマト とうもろこし デザート(ご予約プランと同様)

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。

アレルゲンの除去が保証されてい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。

回収時間 19:30～20:00



森と星空の
キャンプヴィレッジ

BBQレシピ バックリブBBQセット 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。

バックリブBBQセット

調理時間・食事時間 約1～2時間

コンロについて

※火傷に十分ご注意ください。

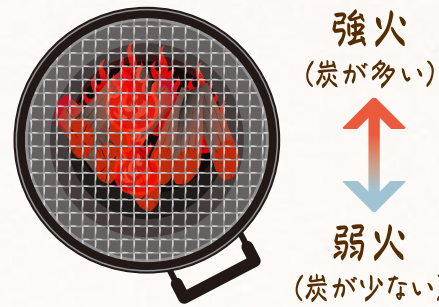
炭全体に火がまわるまで30～40分かかります。
食材を調理するときは中火～弱火で!

強火
おすすめ

玉ねぎ

中火
おすすめ

肉類・野菜



強火～中火は火力が強いのでこまめにひっくり返してください。時間の経過によって強火～弱火の位置が変わります。

焼き野菜

野菜は透明なボウルを使用し、洗ってください。

しいたけ



たまねぎ



アンデスポテト



アルミホイルでつつまずに
焼いてもおいしい!

とうもろこし



鮎の塩焼き



一度火が通っています。
汁がポタポタたれてきたら
食べごろタイミング!!

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!!

シェフ
こだわりの
ソース

黒いキャップ 茂木産いちごドレッシング いちごの香りがするソースは野菜に相性バッチリ!シェフこだわりの自家製ソース。

金色キャップ トマトソース シェフ手作りのトマトソースは野菜にもお肉にも相性バッチリ!

銀色キャップ BBQソース BBQ定番のソース。肉のうまみを引き立てます!

焼きおにぎり



アルミホイルでつつむと
ほかほかに!
つつまずに焼くとバリバリ
で香ばしくなります!

チーズフォンデュ



あまったフォンデュソース
に焼きおにぎりを入れて
リゾット風に♪

お肉

一度火が通っているので温めるだけ! ※再度加熱が必要になります。

骨付きソーセージ



バックリブ・チキンレッグ

※バックリブは骨と骨の間に包丁を
入れると簡単に切り分けられます。



焼きマシュマロとスモア



焼きマシュマロ完成!

スモア完成!



キッズメニューレシピ (幼児の方専用)

① ハンバーグ

アルミホイルに包み、中火で2～3分温める。
アルミホイルをはずし、お好みの焼き色をつけて完成!
パンにはさんでハンバーガーもおすすめ!

② ソーセージ

弱火でじっくりと焼き、表面に焼き色がいたら完成!

③ とうもろこし

弱火で2～3分温めて完成!

