

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

T-Bone Steak Set Tボーンステーキセット

調理・食事時間 約1時間30分～2時間

- Meat** Tボーンステーキ
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 ズッキーニ 水菜
茂木町農家“空土ファーム”有機栽培の日替わり野菜
- Staple food** カスクート【小麦】
トルティーヤ【小麦】

- Side dish** チーズフォンデュ【乳】
- Sweets** メロン 馬籠農園のブルーベリー
サンペレグリノ 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 オリジナルハーブミックス
特製BBQソース【小麦】
玉ねぎ香味ソース トマトソース【小麦】
チェダーチーズ【小麦・乳・卵】
ゆず塩

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)

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!!



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。

回収時間 19:30～20:30



森と星空の
キャンプヴィレッジ

BBQレシゼ

★ Tボーンステーキセット ★

「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。



◀ BBQの焼き方の参考動画はこちら
※季節によりメニュー内容が変わります

SDGsに取り組んだメニューをご提供しています。

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**

中火 肉類・玉ねぎ・
おススメ トルティーヤ

弱火 ソーセージ・カスクート・
おススメ 鮎の塩焼き



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 とろとろ玉ねぎを作ろう!

皮付きのまま上下をカットし、
アルミホイルで包む。
→中火～強火で15～20分焼いて完成!
皮をむいてそのまま召し上がれ!

2 カスクート(パン)を温めよう!

アルミホイルで包み、
コンロの弱火エリアで温めて完成!
★アレンジ★
中にお肉とチーズフォンデュを挟むと絶品!
お肉と一緒に食べたい方は同じタイミングで温めよう!

3 お好みの食べ方でトルティーヤを楽しもう!

簡単 ブリトー

- ①トルティーヤに一口サイズにカットした水菜・ズッキーニをのせる。
- ②玉ねぎ香味ソースをかけた後クルッと巻いて完成!

チーズフォンデュを入れてもおいしい!

簡単 ピザ風

- ①トルティーヤをコンロで両面パリパリになるまで焼く。
焦げやすいのでこまめに何度か返そう!!
- ②焼けたトルティーヤの上にチーズフォンデュを少しぬる。
- ③一口サイズにカットした水菜・ズッキーニをのせ、
玉ねぎ香味ソースをかけた後完成!

水菜はサラダで
食べてもOK!

4 鮎の塩焼きを温めよう!

コンロの弱火で裏返しながらかじり温めます
※調理済みなので焼きすぎ注意! ※くしの先端にご注意ください。

食べごろタイミング
弱火で約5分



シェフの こだわり	黒色キャップ	玉ねぎ香味ソース	シェフ自家製!バジルの風味が香るさっぱりソースはお肉にも野菜にも相性バッチリ!
	金色キャップ	トマトソース	シェフ自家製!トマトをふんだんに使用したソース。
	銀色キャップ	特製BBQソース	BBQ定番のソース。お肉の旨味を引き立てます!

5 チーズフォンデュを楽しもう!

まずは
そのまま!



- ①チーズをアルミ鍋に入れ、温める。
- ②溶けたらお好みの具材をつけて
召し上がれ!

野菜のトマトグラタン風!



パンにつける!
トルティーヤに入れる!
色々な食べ方を
楽しもう!

- ①コンロでやいた野菜を入れる。(ズッキーニや玉ねぎ等)
- ②トマトソースをお好みの量入れて温めて完成!
付属のチェダーチーズを入れるとアメリカンに!

6 お肉を焼こう!



Tボーンステーキ

- ①お肉を袋から取り出し、ペーパータオルでドリップを拭き取ります。
- ②岩塩とブラックペッパーで下味をつけます。
- ③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!

骨付きソーセージ

- ①中火で表面に焼き色をつけます。
- ②5分程弱火でじっくり中まで火を通したら完成!

れぞとメロンソーダを作ろう!



- ①メロンの上部を包丁でカットし、
種を取り除く。
- ②中身をくりぬき器でくりぬく。
- ③「②」でくりぬいたメロンと
サンペレグリーノ(炭酸水)と
ブルーベリーを入れて完成!
★ガムシロップを入れると甘くなるよ!

焼きマッシュマロ

- 火の消えた
炭の近くで
炙ってきつね色に! **ポイント**
- 網に直接のせると溶けて
しまうので要注意です。

キッズメニューレシビ (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。
アルミホイルを外し、お好みの焼き色を付けて完成!
パンにはさんでハンバーガーもオススメ!
- ②ソーセージ 弱火でじっくりと焼き、表面に焼き色がついたら完成!
- ③トウモロコシ 弱火で2～3分温めて完成!

