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

Tomahawk Steak Set
トマホークステーキセット

調理・食事時間　約1時間30分～2時間

Meat
トマホークステーキ
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。
アレルゲン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

古紙パルプ配合率70%再生紙を使用

森と星空の
キャンプヴィレッジ

BBQレシピ

トマホークステーキセット

「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。

Tomahawk Steak Set
トマホークステーキセット

調理・食事時間　約1時間30分〜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分〜40分かかります。 ポイント

中火おすすめ　肉類・玉ねぎ・トルティーヤ

弱火おすすめ　ソーセージ・カスクート・鮎の塩焼き

強火（炭が多い）↕ 弱火（炭が少ない）

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ら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！

水菜はサラダで食べてもOK！

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ら完成！

4 鮎の塩焼きを温めよう！

食べごろタイミング
弱火で約5分

コンロの弱火で裏返しながらじっくり温めます
※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。

温めるだけ!!

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！

トマホークステーキ
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肉の両面に1cmほどの切れ目を入れ、岩塩とブラックペッパーで下味をつけます。
③弱火から中火で焼き色を付けます。
④焼き色がついたら網から外しアルミホイルで包み、裏表を再度5分程焼きます。
⑤肉はすぐに切らず火から外し5分程そのまま置いたら、お好みの大きさにカットし完成！

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！

丸ご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！