ご不在の方へご案内

夕食をお届けに伺いましたがご不在
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

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。

Fish
プレミアムヤシオマス

Vegetables
皮付き玉ねぎ　サラダほうれん草
アンデスポテト　ミニトマト
茂木町農家“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】
チーズフォンデュ【乳】

Sweets
マシュマロ

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
特製BBQソース【小麦】
トマトソース【小麦】
茂木町産いちごドレッシング(鈴木いちご園のいちご使用)
木の芽味噌【卵】(茂木町産味噌使用)

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

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

★ ローストチキンセット ★

「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。

SDGsに取り組んだメニューをご提供しています。

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

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・全粒粉ミニパン

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 野菜とパンを焼こう!

焼くだけ簡単!!

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。
全粒粉ミニパン	アルミホイルに包みます。
アンデスポテト	オリーブオイルをひいたアルミホイルで包みます。チーズフォンデュにつけて召し上がれ!

食べ頃タイミング!

玉ねぎ	中火で約20分
全粒粉ミニパン	弱火で約2〜3分
アンデスポテト	中火で5〜10分

2 プレミアムヤシオマスのサラダを作ろう!

1. ヤシオマスの表面に岩塩・ブラックペッパー・ハーブ・オリーブオイルをつける。
2. 弱火で両面10秒ずつ焼きます。たたき風アレンジ!
3. 焼いたヤシオマスを薄くスライスします。
4. カットしたサラダほうれん草の上に乗せ、いちごドレッシングをかけて完成!

★大人向け!コンディメントの木の芽味噌をつけてもおいしい!

プレミアムヤシオマスとは?
さわやかで上品な口当たりが特徴の栃木県で作られた特産魚!
「プレミアムヤシオマス」は、7つの基準をクリアしたものにのみ使用できるブランド名です。

シェフのこだわり

黒いキャップ	茂木町産いちごドレッシング	鈴木いちご園のいちごを使用したシェフ自家製ドレッシング!野菜に相性バッチリ!
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	特製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!!

3 チーズフォンデュを温めよう!

1. チーズをアルミ鍋に入れ、温める。チーズが溶けたらフォンデュソースの出来上がり!お好みのお肉や野菜をつけて召し上がれ!

★おすすめ食材　トマト・アンデスポテト・ミニパン・お肉
★おすすめアレンジ
- チーズをかけた後にトマトソースをかけてもおいしい!
- ペンネを入れ、ブラックペッパーを加えるとチーズパスタに!

4 お肉を焼こう!

ローストチキン

1. アルミホイルでしっかり包んだら、中火で15分〜20分温める。
2. アルミホイルを外し、中火で焼き色を付けて完成!(約5分)

※こまめにお肉を返しながら焼いてください。

ローストチキン・切り分け方　------ 切り分け線

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

1. 中火で表面に焼き色をつけます。
2. 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。

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!