

ご不在の方へ ご案内

朝食をお届けに伺いましたがご不在
でしたのでキャンプヴィレッジ受付
カウンターにて8：30までお預かり
しております。

お手数ですが、受付カウンターまで
お越しください。

※裏面もご確認ください。



森と星空の
キャンプヴィレッジ



森と星空の
キャンプヴィレッジ

地場産食材を使用した

グランゼンガ朝食

「もっとおいしく、もっとたのしく」

🌿 食材内容をお確かめください。

🌿 調理の前に手洗いをしましょう。

🌿 片付けはスタッフが行います。

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。

地場産食材を使用した グランゼンガ朝食

◆スープ・ドリンクをキャンプヴィレッジ受付デッキにてご用意しております。
引換券をお持ちになり、お越しください。（引換券1枚でご宿泊人数分をまとめてお渡しします。）

ドリンクメニュー

・コーヒー(ホット・アイス) ・紅茶(ホット・アイス) ・100%オレンジジュース
・100%アップルジュース ・栃木県牧場のジャージー牛乳 **地元食材**

スープメニュー

季節のおすすめスープ

【お客様へのお願い】

- ◆朝食の消費期限は当日AM9:00までです。消費期限内にお召し上がりください。
- ◆お食事はテイクアウト用ではございません。キャンプヴィレッジ場内でお召し上がりください。

※仕入れ状況により、メニュー内容を変更する場合がございます。

発酵バターとは…

原料のクリームに乳酸菌を加え、
ゆっくりと発酵させたバター
コクが深まり特有の風味UP!!
栃木県内の牧場産発酵バター
ぜひお楽しみください!

食材 FOODSTUFF	アレルギー物質 ALLERGIC SUBSTANCE
食パン <small>キャンプスタッフ おすすめ</small>	小麦・卵・乳
季節のジャム	
森林ノ牧場の発酵バター	乳 地元食材
那須三元豚ベーコン	卵・乳 地元食材
那須三元豚ソーセージ	地元食材
温泉卵	卵 地元食材
ケチャップ	
マスタード	乳
とろけるチーズ	乳

食材 FOODSTUFF	アレルギー物質 ALLERGIC SUBSTANCE
サニーレタス	
紫キャベツ	
パプリカ	
プチトマト	
シーザードレッシング	小麦・卵・乳
和風ドレッシング	小麦
季節のフルーツ	
季節のおすすめスープ	季節によりスープが変更となります。 アレルギーは受付デッキでご確認ください。

【食物アレルギーをお持ちのお客様へ】

当アレルギー調査票に於けるアレルギー物質とは国の定める「特定原材料」8品目を指します。
お困りのお客様はスタッフまでお気軽にご相談ください。

特定原材料 えび・かに・くるみ・小麦・卵・乳・そば・落花生(8品目)

ドリンク
ラストオーダー

AM 8:30

おいしい食べ方

そのまま一口

那須高原のジャージー牛乳を使用した食パン
まずはそのまま!

目玉焼きトースト

焼いた食パンの上に、ベーコンや
目玉焼きを乗せお召し上がりください!

バターパン

焼いた食パンに地元食材の
発酵バターをつけて、食パンとバターの
芳醇な香りをお楽しみください!

サンドイッチ

お好みの具材を挟んで
サンドイッチ風!

トーストの焼き方

目安焼き時間
2~3分

- 1 キャンピングトースターを組み立て、ガスコンロの上に置きます。
- 2 食パンをお好みのサイズにカットします。
- 3 キャンピングトースターにカットした食パンをのせます。
- 4 お好みの焼き色になるまで返しながらかいいたらトーストの出来上がり!

※機材は大変熱くなります。火傷に十分ご注意ください。
焼きあがったトーストに具材を乗せて召し上がりね!

完成!!

オリジナルのホットサンドを作ろう!

目安焼き時間
2~3分

- 1 食パンを2~3cmのサイズにカットし、お好みの具材をのせます。
※具材を入れすぎると挟んだ時にはみ出してしまうので少な目でOK!
- 2 食パンをもう一枚かぶせたら、ホットサンドメーカーにのせ、ゆっくりしめます。
- 3 お好みの焼き色になるまで両面弱火で焼きます。
自分好みのホットサンドの出来上がり!!

ポイント ホットサンドメーカーは分解するとフライパンとして使用できます。
ソーセージ、ベーコンやパンなど温めてお召し上がりください!

スイーツサンドレシピ

スイーツサンドレシピ①
季節のジャム+バター

スイーツサンドレシピ②
フルーツ+バター

※スティックシュガーをかけたもおいしい!

焼くことでフルーツの甘みがアップ! デザートとしてお召し上がりください

お子様に
おすすめの
スイーツサンド!