



森と星空の
キャンプヴィレッジ

BBQレシゼ

★プレミアムプラン★

「もっとおいしく、もっとたのしく」

- 食材、備品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。
- 野菜類は炊事棟で洗ってから調理してください。
- 火熾しはスタッフが行います。
- 衛生上、残った食材は回収させていただきます。

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。
その場合、御自身での食事の持ち込みをお受けいたしますので、事前にお申し出ください。

セット内容

Premium Set
プレミアムセット

Meat	栃木県産特選牛 那須三元豚 鴨肉ロース ※ボリューム・サイズは人数によって異なります。	Sweets	マシュマロ フォンダンショコラ ブルーベリー パニラアイス
Seafood	うなぎの白焼き アヒージョソース【小麦・大豆・乳】 鮎の塩焼き	Seasoning	ヒマラヤ岩塩 ブラックペッパー オリーブオイル 特製BBQソース【小麦・大豆】 フレッシュマトソース【小麦・大豆・りんご】 ガーリックバターソース【乳・大豆】 オリジナルハーブミックス
Vegetables	玉ねぎ、トマト、じゃがいも【乳、大豆】、しいたけ 季節の野菜2種パプリカ、ズッキーニ ※入荷状況によって変更となる場合がございます。	Cooking tool	Weber社製BBRグリル ガスコンロ スキレット まな板 包丁 トング ハサミ カトラリーセット 紙皿(WASARA) 調理レシピ アルミホイル カウンタークロス おしぼり ナプキン ビニール手袋 ごみ袋
Cheesefondu	チーズフォンデュ【乳】	調理・食事時間	約1時間30分～2時間
Side dish	ペンネ【小麦】		
Baguettes	バゲット【小麦】		

シェフの
こだわり

- フレッシュマトソース** さっぱりとしたトマトソースBBQメニューと相性バッチリです!シェフこだわりの自家製ソースです。
- ガーリックバターソース** 芳醇なバターと程良いガーリックが香る風味豊かなソースです。
- BBQソース** 小さなお子様にも大人気のBBQ定番ソースです。肉のうまみを引き立てます!
- ピンク岩塩** 天然ミネラルを豊富に含んだヒマラヤ山脈で採掘された高品質で貴重な岩塩です。独特のまろやかさが食材本来の味を引き出してくれます。

1 野菜の旨みを引き出すアメリカンスタイル! アルミホイルに包んで丸焼きに

野菜は、予め、包丁で一口大に切ってから、焼き網で焼くこともできます!

ポイント1

- アルミホイルに包んだ玉ねぎ、トマト、じゃがいもを丸ごと中火で焼きます。
 - 焼き玉ねぎ** 玉ねぎを皮付きのまま、上下をカットします。アルミホイルでしっかり包み、10分ほどコンロで均等に焼きます。チーズやソースをかりナテ召し上がれ!
 - 焼きトマト** 皮が少し焦げているぐらいが食べ頃です。トマトはそのまま焼いて食べると、甘みが増しておすすめです!
 - じゃがいも** じゃがいもを袋からあけてアルミホイルで包みます。中火で5分ほど焼くと召し上がれます。
- バゲットはアルミホイルで包み、2～3分均等に焼きます。

★下ごしらえが大切。



ポイント2

2 うなぎの白焼きアヒージョはガスコンロでお手軽に



- アヒージョソースとオリーブオイルをスキレットに移し、スプーンでかき混ぜながらコンロで温めます。味が濃くなってしまった場合はオリーブオイルを追加して、好みの味に調整!
 - パプリカ、ズッキーニ、しいたけを食べやすいサイズにカットします。
 - うなぎは袋から取り出し、軽くコンロで炙り、食べやすいサイズにカットします。
 - カットしたパプリカ、ズッキーニを入れ、火を通してから、うなぎ、しいたけを加えてさらに加熱します。しいたけに味が染みたら完成!
- バゲットやお肉につけて、食べてもおすすめ!
あまったアヒージョソースにペンネを加えても、おいしく召し上がれます。

3 お肉を焼きます。



- 肉を袋から取り出してペーパータオルでドリップを拭き取ります。
- 肉の両面にしっかりと下味をつけます。
特選牛は岩塩+ブラックペッパー、三元豚と合鴨は岩塩+ハーブミックスがおすすめです!
- 網の中央にのせ、両面にしっかりと焼き色をつけます。
特選牛の焼き加減はミディアムレアがおすすめです。
三元豚は中火から弱火で中までしっかりと焼いてお召し上がりください。
合鴨ステーキは皮目から焦がさないように焼き目をつけ、ひっくり返し裏面も焼きます。
焼き色が付いたらアルミホイルで包み、さらに両面を3～4分ほど弱火で焼きます。
アルミホイルで包んだまま火からおろし、3～4分そのまま置いて余熱でじっくり火を通して完成です!

ポイント3

4 チーズフォンデュを作ろう!



チーズを入れ火に掛け温まれば、フォンデュソースの出来上がり。焼き上がった野菜、お肉、バゲットをカットして、チーズフォンデュで召し上がれ。
※あまったフォンデュソースに刻んだフレッシュマトとペンネを入れ、最後にブラックペッパーを加えてもおいしいです!

ポイント4



焼きマシュマロ

- 軽く炙って、焼きマシュマロに網に直接のせると溶けてしまうので要注意です。

フォンダンショコラ

フォンダンショコラをアルミホイルで包み弱火で温めます。アイス、ブルーベリーと一緒に召し上がれ

旬の果物とアイスと一緒に

