

## 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】  
那須三元豚ロース  
※ボリューム・サイズは人数により異なります。
- Seafood** プレミアムヤシオマス
- Vegetables** 皮付き玉ねぎ ジャがいも【乳】  
サラダほうれん草  
茂木町農家“空土ファーム”有機栽培の日替わり野菜
- 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】  
ポトフベース【小麦・乳・卵】

- Sweets** 森林の牧場ヨーグルト【乳】  
スポンジ【小麦・乳・卵】  
いちごのコンフィチュール  
鈴木いちご農園のいちご 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  
特製BBQソース【小麦】  
チーズソース【乳】  
茂木産いちごドレッシング  
オリジナルハーブミックス  
葉味わさび【小麦】  
マーガオスパイス【小麦】

シェフのこだわり

- 茂木産いちごドレッシング いちごの香りがするソースは野菜に相性が抜群!シェフこだわりの自家製ソース
- チーズソース クリーミーなチーズと那須牛乳を使用した特製ソース
- BBQソース BBQ 定番のソース。肉のうまみを引き立てます!

## 3 野菜のポトフを作ります。

- 野菜をお好みの大きさにカットします。
  - スキレットに袋からスープをうつし、野菜を入れます。
  - 中火で温めて完成!
- ※途中でペンネを入れてお召し上がりください!  
ソーセージをカットして入れても美味しい!



## 茂木空土ファームの新鮮野菜

焼き野菜でもおいしい!!

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!!



## 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・じゃがいも・全粒粉ミニパン・プレミアムヤシオマス



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 野菜の旨味を引き出すアメリカンスタイル!

- 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。食べ頃タイミング!
  - じゃがいも** 袋からあけて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。
- 玉ねぎ 中火で約10分  
じゃがいも 弱火で約5分  
全粒粉ミニパン 弱火で約2～3分



## 2 プレミアムヤシオマスの食べ方

- ヤシオマスの表面にお好みで、岩塩・ブラックペッパー・ハーブをふり、オリーブオイルをぬります。
- ヤシオマス弱火で両面10秒ずつ焼きます。たたき風アレンジ!!
- 焼いたヤシオマスを薄くスライスします。
- カットしたサラダほうれん草の上にヤシオマスをのせ、いちごドレッシングをかけて完成!



## 4 お肉を焼きます。



- ### Tボーンステーキ
- 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。
  - 岩塩とブラックペッパーで下味をつけます。
  - 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!
- ### 那須三元豚ロース
- 岩塩・ブラックペッパー・ハーブなどで下味をつけます。
  - コンロの中火エリアで焼いて完成!
- ### 骨付きソーセージ
- 中火で表面に焼き色をつけます。
  - 5分程弱火でじっくり中まで火を通したら完成!

## 茂木町産とちあいか イチゴヨーグルトパフェを作ろう!

- いちごのコンフィチュールを入れてみよう!
- スポンジを入れてみよう!
- 切ったいちごをひんにはりつけてヨーグルトを入れてみよう!

鈴木いちご農園とは?  
全日本いちご選手権で金賞を受賞した農園



## 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。