



森と星空の
キャンプ・ヴィレッジ

DINNER RECIPE

Wood Plank BBQ MENU

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。

- Check**▶ 食材・備品内容をお確かめください。
- Clean**▶ 調理前に手洗いを。
- Wash**▶ 野菜類は炊事棟洗ってから調理してください。

*衛生管理の為、残った食材はすべて回収いたします。

Wood Plank BBQ MENU

Cookware

- ・Weber社製グリル
- ・革手袋
- ・包丁
- ・ハサミ
- ・紙皿2種
- ・ガラスジャー
- ・マシュマロ用焼串
- ・カウンタークロス
- ・ペーパータオル
- ・おしぼり
- ・ビニール手袋
- ・ゴミ袋
- ・カセットコンロ
- ・まな板
- ・トング
- ・カトラリーセット
- ・スキレット
- ・レードル
- ・シャンパングラス
- ・アルミホイル



Salad	彩り旬野菜のバーニャカウダ仕立て パプリカ ミニキャロット ズッキーニ オクラ ラディッシュ バーニャカウダソース【卵・大豆】 オリーブオイル
Appetizer	チェリートマトの温製カプレーゼ チェリーモzzarella【乳】 チェリートマト バジルソース【乳】 オリーブオイル
Main	香りを楽しむWood Plank BBQ サーロイン 合鴨ロース 豚ロース プレミアムヤシオマス レモン ローズマリー トルティーヤ【小麦】 ソース3種(BBQ【小麦・大豆】・赤ワイン【小麦・大豆】・ フレッシュトマト【小麦・大豆】) 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
Sausages	猪のサルシッチャ(猪生ソーセージ)【小麦】
Bread	ミニフランス【小麦】
Sweets	マシュマロ
Dessert	フォンダンショコラ 牧場のアイスを添えて フォンダンショコラ【乳・卵・小麦・大豆】 千本松牧場バニラアイス【乳】 ブルーベリー
Drink	エディブルフラワーソーダ サンベレグリーノ パタフライピーシロップ エディブルフラワー

3 Main

香りを楽しむWood Plank BBQ



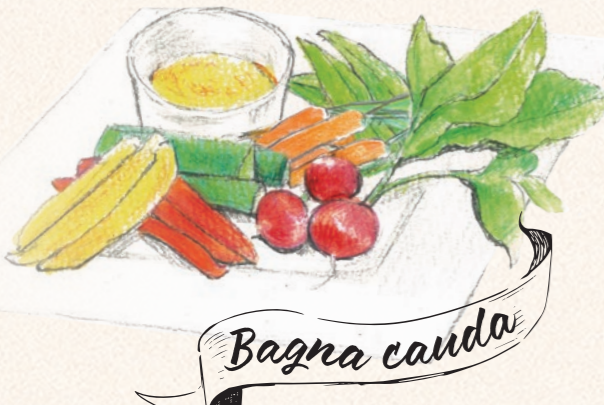
1. お肉、お魚はペーパータオルでドリップを拭き取り、両面に塩、コショウで下味をしっかりつけます。
2. ウッドプランクにサーロイン、合鴨、ヤシオマスを並べ、お肉にローズマリーとお魚にレモンをのせます。
3. コンロの温度が200℃以上になったら弱火エリアにサルシッチャとウッドプランクを載せ、蓋をして蒸し焼きにします。

*豚ロースは中火で焼き色をつけます。さらに5分ほど弱火でじっくり中まで火を通して完成!

*トルティーヤはコンロで両面炙ったら、お肉や野菜と合わせて召しあがれ!

シェフのこだわり特製Seasoning

- フレッシュトマトソース 新鮮トマトを使用した自家製のさっぱりソースです。▶プレミアムヤシオマス・豚ロース
- 赤ワインソース 香り豊かな本格レストランの濃厚ソースです。▶合鴨ロース
- BBQソース お肉の味わいをより引き出す定番ソースです。▶サーロインステーキ



1 Salad 彩り旬野菜のバーニャカウダ仕立て

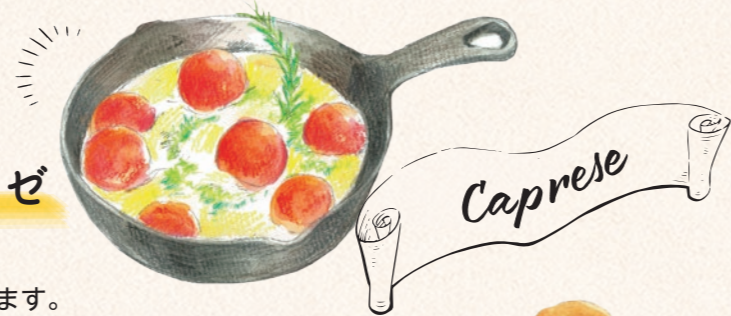
1. 野菜をそれぞれスティック状にカットします。
2. カットした野菜やラディッシュ・ミニキャロットをソースでお召しあがりください。

*野菜はメインのウッドプランクBBQで焼いてもgood!

2 Appetizer チェリートマトの温製カプレーゼ

1. スキレットにオリーブオイルを2袋入れます。
2. チェリートマトとチェリーモzzarellaをならべます。
3. ガスコンロの弱火で5分ほど温め、モzzarellaが溶け出したら食べごろです。
4. お好みにバジルソースを合わせてお召しあがりください。

*トマトはあまり転がさずにじっくり温めれば、生の部分と焼きトマトの部分を一緒にお楽しみいただけます。
*スキレットに残ったモzzarellaやオイルソースをパンにつけて食べるのもおすすめです。



Bread ミニフランス

アルミホイルにくるんで弱火で2分ほど温めてください。

4 Drink エディブルフラワーソーダ

1. ガラスジャーにお花を入れ、ソーダを注ぎます。
2. お好みに合わせてシロップで甘みをつけてお召しあがりください。

*仕上げにレモンをひとしぼり♪色の変化を楽しんで♡



6 Sweets 焼きマシュマロ

焼串を使いコンロの弱火で炙ってください。グリルに直接のせると溶けてしまいます☹



5 Dessert フォンダンショコラ 牧場のアイスを添えて

1. フォンダンショコラをホイルで包み、弱火エリアで1~2分程温めてください。
2. アイス・季節のフルーツを盛り付けてお召しあがりください。

*アイスは食事の進行に合わせてスタッフがお届けいたします。

