

グランピングメニュー



リブローズステーキ

- 海老のアヒージョ
- バケット
- 白飯（コシヒカリ）
- リブローズステーキ
- 海鮮盛り合わせ
- サラダ(5月～9月)
- ポトフ(10月～4月)



白米



海老のアヒージョ

お客様用マニュアル

■ BBQグリルの火の付け方 ■

① LOGOSの固形燃料を1つBBQグリルに設置（1つは予備）

② バーナーで30秒～1分程、固形燃料に火をあてる

※バーナーはつまみを時計回りに回し、ガスが出たら、レバーを押す

※時計回りの反対に回すと、火は消えます

③ 固形燃料に着火すると赤い火花が出る

※完全に火が付くまでは火花が散るため注意してください※

④ 火花が収まったら着火完了。食材を焼いてお召し上がり下さい



② 押すと火が出ます

① つまみを時計回りに回すとガスが出ます

■ リブローズステーキ & 海鮮盛り合わせ ■

・BBQグリルで焼いてお召し上がり下さい。リブローズは先に塩・胡椒するのをお勧めしております。タレはステーキソースと醤油の2種類ご用意しております。



和風ステーキソース

■えびのアヒージョ■

- ・スキレットの中に食材が用意してあるので、アヒージョソースとオリーブオイルを入れてから、ガスコンロで中火にかけます。
- ・アヒージョオイルは用意してあるもの全て、オリーブオイルは、お好みで入れて下さい。
- ・食材が焦げ付かないよう、具材を適度にかき混ぜて下さい。
- ・食材に火が通ったら完成です。味が薄い場合は塩・胡椒で味を整えて下さい。



■白飯■ ※タイマーをご利用下さい※

- ・土鍋を使用します。
- ・ガスコンロで火にかけます。強火で8~10分。勢いよく湯気がたってきたら弱火で3分。火を切り、5分程蒸らして完成です。



■ポトフ■ (10月~4月) ※タイマーをご利用下さい※

- ・鍋の中に食材が用意してあるので、水とコンソメとガラスープを入れ、15分程、ガスコンロで中火にかけます。水はドームテント内冷蔵庫にございます。
- ・煮えてきたら、火を止め、胡椒で味を整えて下さい。



コンソメ



ガラスープ

	水	コンソメ	ガラスープ
2名	400ml	小さじ2	小さじ1
3名	600ml	小さじ4	小さじ2
4名	800ml	大さじ2	大さじ1

※あくまでも目安です



■ お菓子サービス ■

- ・そのまま食べてもよし！
- ・焚き火セットをレンタルして焼いてもよし！
- ・BBQならではのひと時をお楽しみください。



片付けの仕方について

■ お客様へのお願い ■

- ・動物やカラスが残り物の食材を漁る場合があります。
- ・コンテナの中に使用済調理器具や残飯の片付けのご協力をお願い致します。食材が入っていたコンテナに入れて下さい。
- ・朝6:00～7:00の間に回収に参ります。
(階段付近に置いていただくと助かります)



こちらに入れてね！

■ きれいに使用して頂いてありがとうございます ■