

★ 野外炊事のセットメニューと料金表（※ 別途薪・炭などの燃料代が必要なメニューがあります。）

メニュー		材料費	提供食材（1人分）
朝食	パンとスクランブルエッグ（※1）	400円	バターロール×2個、卵×1個、ワインナー×2本、【マーガリン・ジャム】×1個、ヨーグルト、フルーツ、【牛乳・コーヒー牛乳・ジュース】×1パック
	パンとツナスパサラダ（※1）	500円	バターロール×2個、ツナ×30g、パスタ（乾麺）、キュウリ×1/3本、マヨネーズ×適量、カップスープ【コーン・ポタージュ・コンソメ（インスタント）】、【牛乳・コーヒー牛乳・ジュース】×1パック
	カートンドッグ（※1・2）	300円	ホットドッグ用パン×1本、ワインナー×1本、キャベツ×10g、ケチャップ×適量、マスタード×適量、【牛乳・コーヒー牛乳・ジュース】×1パック
	ハムエッグ	450円	お米(100g)、卵×2個、ハム×2枚、プチトマト×2個、味付け海苔×1包、インスタント味噌汁、漬物（浅漬け）
	野菜炒め	500円	お米(100g)、キャベツ×30g、ニンジン×10g、タマネギ×20g、もやし×30g、豚肉×20g、インスタント味噌汁、漬物（浅漬け）、塩、胡椒、しょう油
昼食（※3）	カレーライスセット（※4）	550円	お米(100g)、牛肉×30g、タマネギ×50g、ニンジン×30g、ジャガイモ×50g、市販のカレールー、ヨーグルト×1個
	ハヤシライスセット	600円	お米(100g)、牛肉×80g、タマネギ×40g、ニンジン×20g、ジャガイモ×40g、ホールトマト缶×30g、市販のハヤシルー、ヨーグルト×1個
	焼きそばセット	600円	中華麺×1パック、豚肉×30g、キャベツ×30g、タマネギ×20g、ニンジン×20g、もやし×20g、チクワ×20g、ソース×適量、塩、胡椒、油、インスタント味噌汁
	豚汁セット	600円	お米(100g)、豚肉×30g、タマネギ×20g、ニンジン×15g、もやし×15g、サトイモ×3個、ジャガイモ×20g、ゴボウ×15g、コンニャク×20g、ダイコン×20g、青ネギ×15g、味噌×20g
夕食	すき焼き風煮セット	750円	お米(100g)、牛肉×80g、白菜×50g、タマネギ×20g、糸こんにゃく×20g、木綿豆腐×1/4、ふり×5g、卵×1個、砂糖×適量、しょう油×適量
	カツカレーセット（※5）	750円	お米(100g)、牛肉×30g、タマネギ×30g、ニンジン×20g、ジャガイモ×30g、市販のカレールー、ヨーグルト×1個、豚カツ×1枚またはエビフライ×2匹（いずれも出来上がり品）

（※1）提供食材の【 】内はそれぞれ指定ができます。

（※2）カートンドッグ用の牛乳パック、アルミホイルは持参をお願いします。

（※3）昼食メニューを夕食として作ることができます。

（※4）カレーの辛さは甘口に設定されていますが、中辛・辛口に変更できます。

カレーの牛肉は豚肉や、鶏肉、シーフードミックスに変更できます。

（※5）また、カツカレーの豚カツは、エビフライに変更できます。

【BBQメニュー】※ 当日の発注はできません。

BBQセット	2,500 円/人	能勢牛バラ肉×80g、能勢牛ロース×80g、ワインナー×2本 シイタケ×1本 コーン×1/3、キャベツ×30g、ピーマン×1個 おにぎり×2個、焼き肉のたれ×適量
ポーク・チキンセット	1,500 円/人	鶏もも (100g)、豚ロース (100g)、ワインナー×2本 シイタケ×1本 コーン×1/3、キャベツ×30g、ピーマン×1個 おにぎり×2個、焼き肉のたれ×適量

・牛バラ肉 100g	800 円	・丹波地鶏 (モモ) 300g	600 円	・野菜盛り 300 円 ピーマン、シイタケ コーン、キャベツ
・牛ロース 100g	1,000 円	・京丹波豚 (ロース) 100g	500 円	
・塩むすび 2個	100 円	・マッシュマロ	1袋 200 円	

◆BBQセットには、コンロや燃料は含まれません。

必要に応じて、BBQコンロセットをお求めください。(P5参照)

【メスティンメニュー】※メスティンレンタル料 1日200円/個込の価格です。

～初心者向け～

インスタントラーメン	550 円	市販のインスタントラーメン×1袋【醤油・塩・みそ】、もやし×30g、コーン×大さじ1、厚切りベーコン×3枚、水、紙パックのお茶250ml×1本
スープパスタ	550 円	パスタ麺×75g、ベーコン×30g、玉ねぎ×40g、にんじん×30g、コーン×大さじ1、粒状コンソメ×適量、水、カップスープ×1袋【トマト・コーン・ポタージュ】、紙パックのお茶250ml×1本

※提供食材の【】内は、それぞれ指定ができます。

～経験者向け～

とりめし	550 円	米×1合、しめじ×40g、焼き鳥缶タレ×1、味の素×適量、水、紙パックのお茶250ml×1本、インスタント味噌汁×1
クリームシチュー	600 円	市販のシチューのルウ×1かけら、切り餅×2個、ブロックソーセージ×40g、にんじん×30g、ジャガイモ×40g、焼き鳥缶塩×1、水×145cc、スライスチーズ1枚、紙パックのお茶250ml×1本

【ピザメニュー】※ 仕入れの都合により、計10枚以上のご注文から承ります。

ミックスピザ	1,000 円/枚	ワインナー×50g、ベーコン×50g、玉ねぎ×20g、ピーマン×10g、チーズ×40g、ピザソース
ツナじゃがコーンピザ	1,000 円/枚	ツナ×1/2缶、じゃがいも×60g、コーン×30g、玉ねぎ20g、チーズ×40g、マヨネーズ、ピザソース
ベーコンポテトピザ	1,000 円/枚	ベーコン×50g、じゃがいも×60g、コーン×30g、玉ねぎ×20g、チーズ×40g、マヨネーズ、ピザソース
シーフードピザ	1,000 円/枚	シーフードミックス×70g、カットトマト×50g、コーン×20g、玉ねぎ×30g、チーズ×40g、マヨネーズ、ピザソース
てりやきチキンピザ	1,000 円/枚	てりやきチキン×50g、玉ねぎ×20g、コーン×20g、チーズ×40g、きざみのり×適量、てりやきソース
チョコバナナ&ナッツピザ	1,000 円/枚	バナナ×1本、くるみ×10g、スライスアーモンド×5g、バター×1個、チーズ×40g、チョコシロップ、シナモンシュガー×適量
ハチミツとブルーチーズピザ	1,000 円/枚	ブルーチーズ×30g、チーズ×40g、ハチミツ、シナモンシュガー×適量

※ 上記メニューに温泉たまご・バニラアイスを追加トッピングできます(1個100円)

※ ピザを焼くときに、アルミホイルが必要ですのでご持参ください。

※ ピザ窯をレンタルされる場合は別途3,000円/台が発生します。