

★ 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、ウインナー×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、ウインナー×1本、キャベツ×10 g、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、ウインナー×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)、ウインナー×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ー×1かけら、切り餅×2個、ブロッコリー×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	ウインナー×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。