海辺の森 本物の 手ぶらで BBQ（バーベキュー）サイト

インターネットで３日前までにご予約下さい！

025-255-3810

利用人数：最大４０人位
受付期間：４月１日午前９時から 10 月中旬まで（ネット受付）
利用期間：４月下旬から１０月下旬まで
利用時間：11 時から 15 時まで
※詳細は電話でご確認ください。（２０人以上の場合は電話で、ご相談ください。）

バーベキュメニュー 3～4 人前（1 セット）10,000 円（税込み）

１セットは大人２名、子供２名のファミリーを基本としています。
●食材、バーベキューグリル等機材、燃料代、タープ、サイト料、全て込み価格。

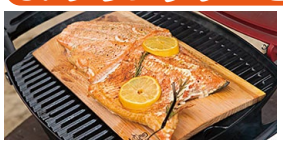
A. 1 ポンドステーキセット

分厚いステーキ肉がアメリカ weber 社製のガスグリルを使うと、250℃の強火でわずか片面 3 分で焼き上がります。チャコールグリルで香り付けをすれば絶品のステーキの出来上がりです。

B. ローストチキンセット

焦らずに、１８０° C の中火でたっぷりと４０分かければ、きつね色で美しいローストチキンの出来上がりです。

C. プランクサーモンセット（プランクとは板のこと）



２００° C をキープしながら待つこと３０分。
焼けた杉板のスモークがかかったプランクサーモンをお楽しみください。

●価格は季節の野菜２種類とフルーツ２種類がついて税込み 10,000 円です。ただし、飲み物類は入っておりません。
管理棟売店にて缶ビール（350ml）、他清涼飲料各種販売しております。
●インストラクターがいる時には、新潟バーベキュー協会のインストラクターの指導を受けることができます。ご確認ください。
●保健所の指導により紙製の皿、コップとなります。できれば、マイ皿、マイコップ、マイ箸のご持参をお薦めします。
●お客様による調理が原則です。各コース毎に、マニュアルをご用意しております。そちらを参考にして下さい。
●公共の施設です。清掃やゴミの整理分別等のご協力をお願いいたします。

海辺の森 本物の

手ぶらで BBQ スペシャルサイト

スムースなコミュニケーションのための幹事さん用 BBQ マニュアル

A. 予約・準備編

1. 予約はインターネットで、お早めに！

予定の日時及び食材コースをしっかりと決めてからお申込み下さい。

また、雨や強風のためにキャンセルもやむを得ないこともありますが、マナーとしてはできるだけ早めの決断と報告をお願いいたします。

2. 何人分頼めばいいの？　持ち込みはできるの？

１セットは大人２名、子供２名のファミリーを基本としています。「食材コース人数表」を、ご予約時の参考にしてください。

持ち込みは人数分のセットを予約していただければ可能です。

3. 手ぶら BBQ って、本当に何にももっていかなくてもいいの？

①持ってきていただきたいものがあります。美味しく食べていただくためのお皿やコップ、できればマイ箸などがあればベストです。また、保健所の指導により食器を洗える専門の洗い場がないため、紙製のお皿やコップを提供しています。

②飲み物は管理棟で販売しておりますが、ビール(350 ㎖缶)及び清涼飲料の自販機販売のみとなります。おにぎり、お菓子、飲み物等の持ち込みは可能です。

③BBQ の食材を調理するのは皆さんです。機材、調理器具等の準備、後片付けはスタッフが行います。清掃やゴミの分別などのご協力をお願いいたします。

B. 当日編

1. 受付は管理棟でお願いします。サイトへは係員が案内します。
2. 本物の BBQ のために揃えた Weber 製のガスグリルとチャコールグリルの使用方法を係員が説明します。
3. ガスグリルは 10 分程度で準備を完了しますが、チャコールグリルは炭が熾きるまで 30 分ほどかかります。
4. 「BBQ はできるまでの時間を楽しむ」という考え方が必要です。ウェルカムドリンクやちょっとしたおつまみを用意しておけば空腹の人がいても楽しめます。

食材コース　人数表

4 人まで	1 セット～
5 人～8 人	2 セット～
9 人～ 12 人	3 セット～
13 人～ 16 人	4 セット～
17 人～ 20 人	5 セット～

21 人～ 24 人	6 セット～
25 人～ 28 人	7 セット～
29 人～ 32 人	8 セット～
33 人～ 36 人	9 セット～
37 人以上	10 セット～

● キャンセル料金は 3 日前まで無料、それ以降は 1 セットにつき 5000 円かかります。
（当日のキャンセルは 100％かかります。）