

Let's アウトドアクッキング!!



キャンプフィールド・真冬のデイキャンプ 野鍋 & 焚火料理

2019.2/17 受付10:00 会場:キャンプフィールド(温泉側)
SUN 10:30~14:00

薪割りから始めるアウトドアクッキング! 焚き火で暖をとりながら、森の京都の食材に舌鼓。里山から切り出された原料で作られた木炭は、環境に優しいエネルギー資源です。本講座では、ダッチオーブンでワイルドに野鍋、焚火で直火焼きクッキングを実践していきます。寒い季節ならではの野遊びです。

参加費	2,500円(1名) <small>※2名以上でお申込みください。</small>
定員	6組30名
お申込み	お電話または申込み専用フォームからお申し込み下さい 

メニュー(予定)

- 薪割り体験
 - 野鍋(猪ぼたん鍋)※豚肉をご希望の方は別途ご相談ください。
 - メのカレーうどん
 - 京丹波高原豚と桜親鶏の焚火ロースト
 - 肉まんホットサンド
(黒豆ぼん酢・山田製油のごまらあ油)
 - 野菜のホイル丸焼き
(玉ねぎ・大黒本しめじ他)
- ※食材は、仕入れの関係で同等品に変更する場合があります。

- ダッチオーブン、焚火台、燃料、一部道具類、食材調味料は主催者で準備いたします。
- キャンセル規程 8日前:無料 5日:前30% 前日:50% 当日:全額
- 持ち物は別途参加者にご案内いたします。

- 乳幼児をお連れの場合は、各自で食事をご用意ください。
- キャンセル規程 8日前:無料 5日:前30% 前日:50% 当日:全額
- 荒天の場合、主催者の判断でプログラムの変更や中止をする場合があります。

協 力: 京都丹波・森のバーベキュー協会 特別協賛: 瑞穂農林株式会社・猪肉山里



BBQガーデン・早春のアウトドアクッキング ダッチオーブン & 焚火料理

2019.3/10 受付10:00 会場:BBQガーデン(レストラン側)
SUN 10:30~14:00

薪割りから始めるアウトドアクッキング! 焚き火で暖をとりながら、森の京都の食材に舌鼓。里山から切り出された原料で作られた木炭は、環境に優しいエネルギー資源です。本講座は、魔法の鉄鍋ダッチオーブンと焚火台を使った直火焼きクッキングを実践する野遊びセミナーです。

参加費	2,500円(1名) <small>※2名以上でお申込みください。</small>
定員	6組30名
お申込み	お電話または申込み専用フォームからお申し込み下さい 

メニュー(予定)

- 薪割り体験
 - チキンと京丹波大粒しめじのトマト煮込み
 - ブル・アパート・ブレッド
 - 直火焼きローストビーフ
(黒豆ぼん酢ソース)
 - 野菜のホイル丸焼き
(玉ねぎ・大黒本しめじ他)
- ※食材は、仕入れの関係で同等品に変更する場合があります。

- ダッチオーブン、焚火台、燃料、一部道具類、食材調味料は主催者で準備いたします。
- キャンセル規程 8日前:無料 5日:前30% 前日:50% 当日:全額
- 持ち物は別途参加者にご案内いたします。

- 乳幼児をお連れの場合は、各自で食事をご用意ください。
- キャンセル規程 8日前:無料 5日:前30% 前日:50% 当日:全額
- 荒天の場合、主催者の判断でプログラムの変更や中止をする場合があります。

協 力: 京都丹波・森のバーベキュー協会 特別協賛: 瑞穂農林株式会社

