



森の京都

# Let's アウトドアクッキング!!

アウトドアクッキングカレッジ2019

## チャレンジBBQセミナー

2019.9/8 受付10:00 会場:BBQガーデン(レストラン側)  
SUN 10:30~14:00

秋の行楽シーズンに即実践できる、塊肉や串焼き、スモークリングなど、BBQの基礎を一度に学べるよくばりセミナーです。レンタル品も揃えたオールインワンプランもありますので、お気軽にご参加ください。  
本講座は環境に優しい国産木炭を使用しております。

|      |  |
|------|--|
| 参加費  | <b>8,000円(1組)</b><br><small>オールインワンプランは+2,000円</small>   |
| 定員   | <b>5組20名</b>   |
| 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<br> |

- メニュー**
- 国産木炭の簡単着火体験
  - 牛肉と季節野菜のスキュアグリル
  - グリルチキンのカレー風味
  - スペアリブのベーコン風スモークグリル
  - Premiumフランクフルト
  - 地野菜のホイル焼(玉ねぎ・大黒本しめじ他)
  - おつまみスモークリング(チーズ)
  - スイーツナン
- \*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。

- グリル、網、燃料、食材、調味料は主催者で準備いたします。
- その他、持ち物は別途参加者にご案内いたします。
- 会場の都合上、大人は1組あたり4名までとさせていただきます。
- 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・木炭里まる 特別協賛: 瑞穂農林株式会社



森の京都

アウトドアクッキングカレッジ2019

## ダッチオーブンマスターセミナー

2019.10/20 受付11:30 会場:BBQガーデン(レストラン側)  
SUN 10:30~14:00

魔法の鉄鍋ダッチオーブンで、丸鶏ローストをはじめ、京都丹波の美味しい食材を豪快に2段調理する実践講座です。デモンストレーション調理ではダッチオーブンのタワークッキングに挑戦します！レンタル品も揃えたオールインワンプランもありますので、お気軽にご参加ください。

|      |  |
|------|--|
| 参加費  | <b>8,000円(1組)</b><br><small>オールインワンプランは+2,000円</small>   |
| 定員   | <b>5組20名</b>   |
| 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<br> |

- メニュー**
- 国産木炭の簡単着火体験
  - ナンピザ
  - 丹波しめじの美山牛乳ドリア
  - 丸どり地野菜のロースト
  - スペアリブの丹波ワイン煮込み(※)
  - お楽しみデザート(※)
  - スモークナッツ(※)
- \*※印は運営側がデモ調理を行います。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。

- ダッチオーブン等は主催者で準備いたします。その他、持ち物は別途参加者にご案内いたします。
- 会場の都合上、大人は1組あたり4名までとさせていただきます。
- 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・国産木炭里まる 特別協賛: 瑞穂農林・丹波ワイン・美山ふるさと振