

# COMORIBBQ

「野外でお客様自身に、コース料理を作っていただく」

それがコモリバが皆様に提供したい新しいバーベキューの形です。

お客様自身にシェフになっていただき、「自分で作る」というアウトドア本来の楽しみ方を  
グランピングテイストで味わっていただきたい。

今までのBBQとは一味違うコモリバーベキューを、ぜひ楽しんでください。



## Breakfast

備品は予告なく変更されることもございます。

グランピングテント宿泊のお客様、キャビンに宿泊のお客様には、  
フロントにて夜のBBQセットと一緒に朝食セットをお渡しいたします。

### 朝食セット

熊谷で人気の全粒粉100% ベーグル  
ウスキングベーグル  
地元ときがわで有名なデリカテッセン  
こぶたのしっぽのロースハム  
卵&プチサラダ&フルーツ  
「Mi Cafeto」オリジナル  
コーヒー

卵をスキレットで焼いて、サラダと一緒にベーグルに挟み、  
ベーグルサンドにしても美味しいです！  
マヨネーズ、BBQセットの調味料をお好みでお使いください。

# How to BBQ

## 1 プランクグリル

プランク(木の板)をパックから取り出してまな板の上に置き、バットに入った食材をその上に盛り付けます。オリーブオイルを塗り、最後に付属のハーブを一番上に乗せましょう。プランクが入っていた袋はそのまま捨ててしまっても構いません。

食材を乗せたままプランクをグリルに直接のせ、カバーをして約30分蒸し焼きにします。まずここまで最初に行い、焼いている間にガスパチョやサラダをお楽しみください。

### プランクは焦げてしまっても大丈夫です!

この木の板は通常捨てられてしまう割り箸の端材を使っているため、使えば使うほど森林資源の有効活用に繋がります。



## 2 前菜 プランクを焼いている間にお楽しみください

- ・ガスパチョ …… 冷たいトマトスープです。グラスに移してスプーンでお召し上がりください。
- ・埼玉野菜のサラダ …… コモリバ特製ゆずドレッシングをふりかけてお召し上がりください。
- ・クラッカー …… お食事におつまみください。

そろそろプランクがいい感じになっている頃。  
食材の上に乗せたハーブが乾燥してカリカリになったら出来上がりの合図です。  
グリルから下ろしてお召しあがりください。

## 3 ビーフステーキ



まな板の上にキッチンペーパーを敷き、その上に真空パックをハサミで切って取り出したお肉を乗せます。

お肉の両面に塩胡椒(片面ずつ、ミル3~4回程度が目安)し、はけでオリーブオイルを塗ります。

お肉をグリルに乗せ両面を軽く焦げ目がつく程度に焼いたら、弱火エリアにお肉を移動させ、中まで火を通します。(5分くらいが目安)

お肉をカッティングボードに乗せて、カットしてお召しあがりください。ゆずポン酢など、お好みでお使いください。

## 4 スキレットリゾット

お米とソースをスキレットに入れ、時々軽くかき混ぜながら中火のゾーンに置きます。ご飯の硬さが少し残るくらいが食べごろです。スキレットの柄が熱くなるので手袋をつけて持ちましょう。



## 5 焼きマシュマロ



焼き網を外して、炭をグリルの真ん中に山状に盛ります。串に刺したマシュマロに熱を横から当てながらじっくり回していきます。大きく膨らんできたらGOOD。最後にてっぺんを少し炙って完成です。