

夕食

食事スペースの冷蔵庫内の下段ベージュ色コンテナに
夕食が入っております

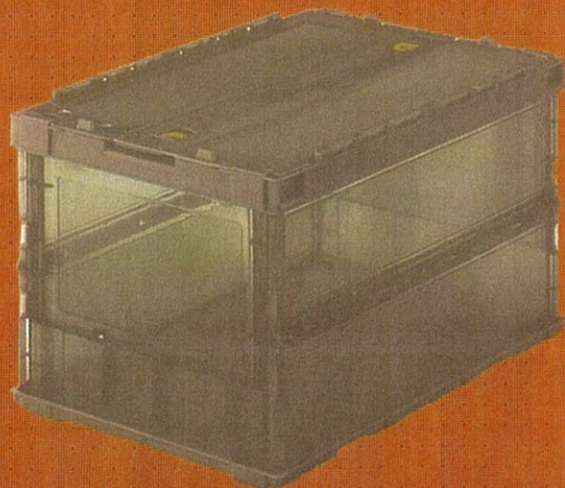
冷蔵庫内の上段のカゴ(ベージュ色)に
夕食食材が入っています。

(お子様の食材は上段にワンプレートでご準備しております)



このBOXには調理器具やお皿などが入っています

- ・お皿(大・中・小)
- ・トンダ
- ・鍋つかみ
- ・ハサミ
- ・わさびすりおろし器
- ・お箸
- ・スプーン
- ・フォーク
- ・ナイフ
- ・鍋敷
- ・ミニしゃもじ
- ・固形燃料
- ・パエリア用土台・土台下
- ・チャッカマン
- ・竹串・鉄串





夕食



まずは伊豆牛からご堪能ください！

- ・伊豆牛サーロインステーキ150g
- ・静岡県産美味鳥もも
- ・静岡県産ふじのくにポーク豚肩ロース
- ・ワサビウイナー
- ・パエリア（作り方別紙）
- ・わさび（各テント1本でのご提供）

- ・たまねぎ
- ・しいたけ
- ・かぼちゃ
- ・ピーマン
- ・パプリカ
- ・ズッキーニ
- ・エリンギ

静岡といえばわさびです！
すりたての香りと上品な辛味

お肉にのせて食べるのが
おススメです！
※詳細は裏面もご覧ください



伊豆は原木しいたけ発祥の地
なんですよ☺

😊キッズメニュー😊

- ・じゃがバター
- ・バターコーン
- ・焼きおにぎり
- ・マシュマロ
- ・伊豆牛 牛バラ串
- ・お肉屋豪匠の特製ハンバーグ
- ・静岡県産美味鳥もも



パエリアの作り方



①パエリア用の液を
鍋に注いでください



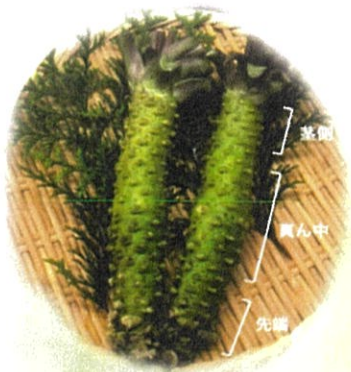
②固形燃料にチャッカマンで火をつけます。
火が消えるまでそのままお待ちください。
(約30分程度)
火が消えたら、5分蒸らします。
(蓋はあけないでください)



③5分蒸らしたら完成です！
※2人前1合になります

わさびの美味しい食べ方

生わさびの辛味と風味はすりおろしてから**35分**が味のピーク！
わさびは茎側、真ん中、先端で香りや辛さ、粘り気が異なります。
おろす部位によって違う味が楽しめます。



茎側 色鮮やかな緑色で、香りが高くみずみずしい。
辛味はやや弱めです

真ん中 香りと辛さ、粘り気のバランスが良く、
生わさびならではの香りや甘さ、鼻にすっと抜ける
辛さが楽しめます

先端 色が白っぽく香りは弱いですが、辛味は強め。
水っぽさはなく粘り気があります

明日の朝食のご案内

20:00にスタッフが炊飯器のセットに伺います



スタッフがセット
20:00~



6:30
炊き上がり



目玉焼きはフライパンを
ご使用ください

朝食

食事スペースの冷蔵庫内の下段カーキ色コンテナに朝食が入っております

冷蔵庫内の下段のカゴ[カーキ色]に朝食食材が入っています。



- ・静岡県産 コシヒカリ
- ・卵
- ・粗挽きウィンナー
- ・ハッシュドポテト
- ・お味噌汁
- ・ヨーグルト
- ・伊豆納豆
- ・伊豆琥珀ブレンド
(小人はリンゴジュースになります)

このBOXには調理器具やお皿などが入っています

- ・お茶碗
- ・お味噌汁椀
- ・おかず用白丸皿
- ・お箸
- ・スプーン
- ・伊豆琥珀ブレンド
- ・お味噌汁
- ・マドラー・砂糖・クリーブ
- ・フライ返し
- ・フライパン×2
- ・しゃもじ

