

## 団体様の御予約による**要**注意事項

- BBQテーブルは有料入園者数6名様で1卓ご用意いたします。
- ご予約時のテーブル数が最大数となります。  
ご予約人数が増えても、テーブル数を増やす事ができません  
予め、最大人数にてご予約お願いします  
尚、参加人数が減った場合はテーブルを減らさせていただきます
- 追加テーブル1卓2, 000円（炭&網付）**※要予約**
- 各テーブルに食材引換券をご用意いたします  
バーベキューハウスにて食材とお引換下さい
- 大型クーラーBOXの貸し出有り  
1台3000円（CUBE氷3袋付き）  
（追加氷は板氷1.9キロ500円にて販売）
- 開園10時 閉園17時（11月・12月は閉園16時）
- 団体様用の受付が必要な場合はお問合せください
- お支払方法について  
当日現金もしくは、後日請求書かご選択頂けます  
お問合せ下さい
- 下見をご検討のお客様は、必ず事前予約お願いします
- その他ご要望がございましたら、お気軽にお問い合わせ下さい

南知多グリーンバレイ TEL 0569-62-3939

FAX 0569-62-3418

# バーベキュー場貸出一覧

	BBQ	カレー	焼きそば	持込	
焼き網	1			1	
焼きそばプレート	1			1	
包丁		2	2	○	
まな板		2	2	○	
ボール		1	1	○	
飯ごう		1 or 2			
鍋		1			
鉄板			1		
トング	2		1	2	
フライ返し			2		
お玉		1			
しゃもじ		1 or 2			
ピーラー		1	1		
炭	○			○	
薪		○	○		
マッチ		○	○		
着火剤	○	○	○	○	

## 調理器具の返却について

- ・返却時は綺麗に洗って返却をお願いします  
スタッフにて点検させていただきます
- ・返却場所等はスタッフの指示に従って下さい

## 片づけについて

- ・ゴミの分別処理をお願いします(瓶は持ち帰り)
- ・焼きそばセットの鉄板はコンロ上の状態でOKです(食べ残しはゴミ箱へ)
- ・コンロ内の炭はそのままの状態です
- ・テーブル、コンロ、流し周辺のゴミを拾って下さい

特殊調理器具 レンタル料金表	
大型クーラーBOX	一台3000円
CUBE氷3袋付き	
追加氷は板氷1.9キロ	500円
飯ごう・鍋	各300円
鉄板	1000円
ガスコンロ	2000円

# 食品原材料表

## BBQセット

## こだわりBBQセット

牛肉	アメリカ産牛肉	知多牛（響）
豚肉	アメリカ産豚肉ロース、バラ	知多豚ロース、バラ
野菜	にんじん、キャベツ、玉ねぎ、かぼちゃ、ピーマン（季節により変更有）	
焼きそば	小麦粉、植物油、食塩、グリシン、カンスイ、乳化剤、クチナシ色素 <b>（原材料の一部に大豆を含む）</b>	
焼きそばソース	糖類（ぶどう糖果糖液糖、砂糖）、醸造酢、野菜・果実（トマト、たまねぎ、りんご、にんじん、その他）、醤油、食塩、アミノ酸液、香辛料、オイスターエキス、マッシュルーム、肉エキス、酵母エキス、魚肉エキス、ホタテエキス、昆布、エビエキス、カラメル色素、増粘剤（加工でんぷん、タマリンド）、調味料（アミノ酸等） <b>（原材料の一部として、小麦、えび、大豆、鶏肉、豚肉、もも、りんごを含む）</b>	

焼肉のたれ	醤油、ブドウ糖果糖液糖、味噌、米発酵調味料、砂糖、生姜、にんにく、食塩、ゴマ蛋白加水分解物、植物油、醸造酢、唐辛子、アナトー色素、増粘多糖類、調味料（アミノ酸） <b>（原材料の一部に小麦、大豆を含む）</b>
-------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------

## カレーセット

野菜	ジャガイモ、ニンジン、玉ねぎ
肉	豚サイコロ肉
カレールウ	食用油脂（牛脂、ラード、パーム油）、小麦粉、食塩、コンスターチ、カレー粉、砂糖、ポークブイヨン、にんにくペースト、カカオマス、玉ねぎペースト、りんごペースト、バナナペースト、ソテーオニオンチップ、たん白加水分解物、ミックスフルーツペースト、酵母エキス、チキンブイヨンパウダー、ニンニクパウダー、トマトパウダー、煮干し粉末、CHEDDARチーズパウダー、デキストリン、ポーク風味ペースト、乳等を主要原料とする食品、ほたてエキス、あさりエキス、しょうゆ、ぶどう糖、カラメル色素、調味料（アミノ酸等）、香料、乳化剤、甘味料（アセスルファムK、スクラロース）、酸味料、香辛料抽出物、（原材料の一部にももを含む）

原材料に含まれるアレルギー物質（27品目中）

**乳成分、小麦、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、もも、りんご**

## 焼きそばセット

野菜	キャベツ、ニンジン、もやし（季節により変更有）
紅しょうが	しょうが、漬け原材料（食塩、醸造酢）酸味料、調味料（アミノ酸等）、保存料（ソルビン酸K）、着色料（赤102、黄4）
肉	豚小間肉
焼きそば・ソース	上記同様

# バーベキュー場 グループ分け表

月 日実施 団体名 様

食材名	参加人数 名	(内引率者人数) 名	食材数 食
入園時間	デイキャンプ開始時間	退園時間	

組 合計 名				組 合計 名				組 合計 名			
班	テーブルNo.	食材数	名	班	テーブルNo.	食材数	名	班	テーブルNo.	食材数	名

組 合計 名				組 合計 名				組 合計 名			
班	テーブルNo.	食材数	名	班	テーブルNo.	食材数	名	班	テーブルNo.	食材数	名

備考

各テーブルに食材引換券を用意いたします  
バーベキューハウスにて食材とお引換下さい

・最終食材変更は前日12:00まで厳守でお願い致します  
その後の食材変更は買い取りとさせていただきます  
各テーブルは6~8人掛けにてご利用下さい

・上記に必要事項を記入し、ご来園1週間前までには必ずFAXでお送り下さい  
尚、期限を過ぎてしまいますと、席割りでの準備が出来ません

南知多グリーンバレイ FAX 0569-62-3418

# バーベキュー場 見取り図



## ※ 注意とお願い

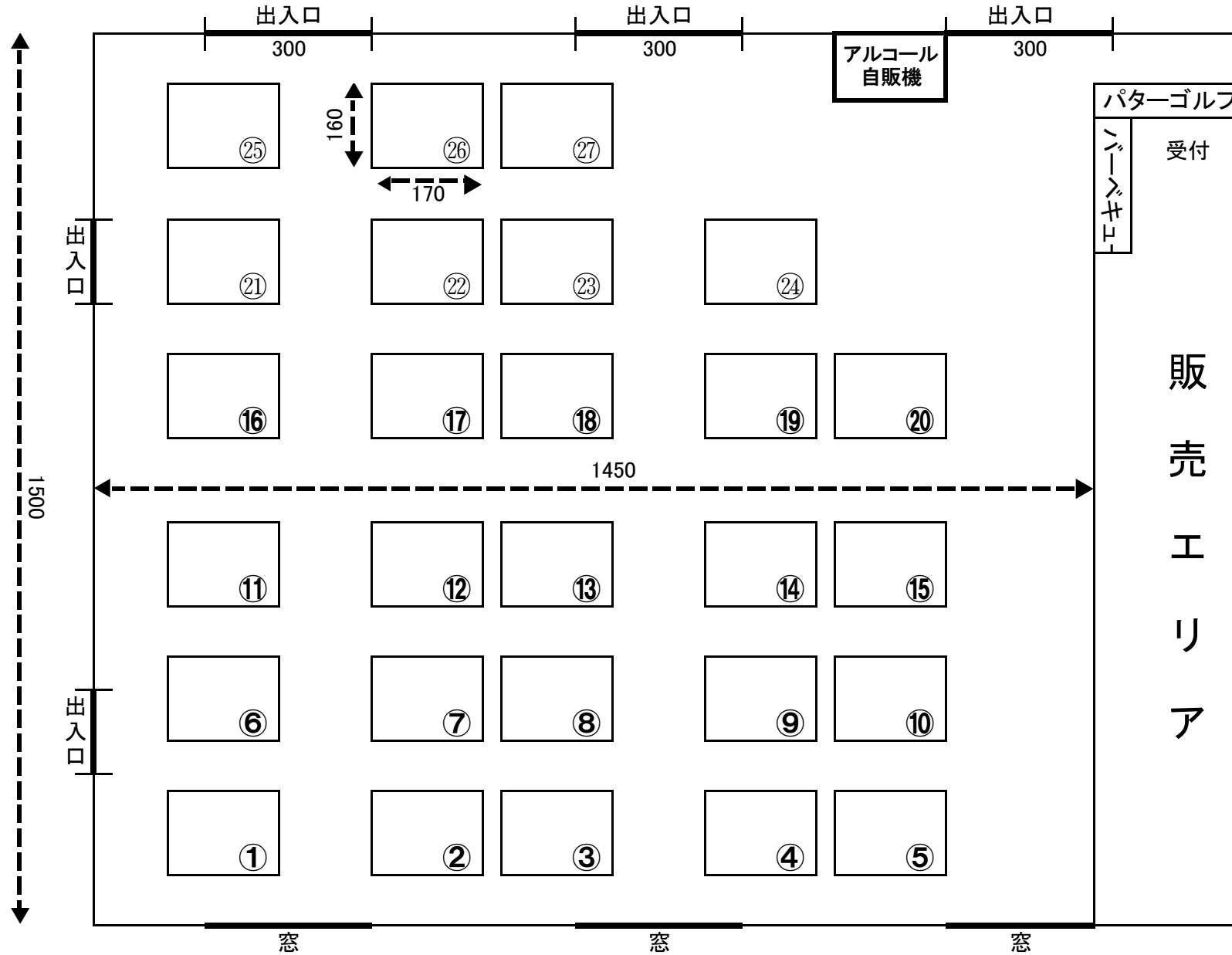
- 1 最大収容人数584人です。(73テーブル 8人掛け)
- 2 全テーブル屋根付き,雨天時利用可能です。
- 3 各テーブル前のかまどをご利用ください。
- 4 各テーブルは、6~8人がけにてお願いします。
- 5 流し(水道、シンク)は共同にてご利用ください。
- 6 ごみは分別回収にてお願いします。
- 7 調理器具は洗って所定の場所にお戻しください。

団体名	様		
実施日	月	日	担当者様 様
参加人数	食材数		
セット内容			

入場時間	:
デイキャンプ 開始時間	:

退場時間	:
------	---

# バーベキューハウス見取図



# バーベキュー場のご利用について

- ・炭の追加は無料です
  - ・網、焼きそばプレートを取り換えは **1枚500円**
  - ・調理器具は中央にあります (マッチ、塩コショウ、ボール、包丁、まな板、トング)  
返却時は必ず綺麗に洗って返却して下さい(貸出口裏手の青いカゴ)
  - ・かまどの中の火は消さずにそのままOKです
  - ・ゴミの分別処理をお願いします (瓶はお持ち帰り)
  - ・お帰りの際、調理器具、炭箱は所定の場所へ返却お願いします  
テーブルの上には何も無いようにして下さい
  - ・**最終使用時間は16時まで** (閉園17時です)
- 11月・12月は15時まで(閉園16時です)
- ・時間厳守をお願いします(30分前には片づけを開始してください)

## 禁止事項

- ・バーベキュー場内**禁煙** 喫煙所をご利用下さい
  - ・音楽は他のお客様の迷惑にならない程度はOKです
  - ・裸禁止
  - ・水風船は園内全域禁止
  - ・水鉄砲はBBQ場内は禁止
- (芝生広場等の広く他のお客様の迷惑のかからない場所はOK)

『上記禁止事項がお守り頂けない場合は退場して頂きます』

特殊調理器具レンタル料金表	
大型クーラーBOX	3000円
CUBE氷3袋付き 追加氷は板氷1.9キロ	500円
飯ごう、鍋	各300円
鉄板	1000円
ガスコンロ	2000円

- ・お皿セット(皿5枚、箸5本、おしぼり5枚)  
50円

# 荷物搬入についてのお願い

※お車等での搬入は下記の事項に従って下さい

## ・ 荷物搬入時間 9：00～9：45

開園準備、清掃に伴い、上記時間内にてお願いします

尚、この時間外はお受けすることができません

9：45から開園時間までは受付前まで退出お願いします

## ・ 搬入とは、荷物搬入のみ

配膳、調理、準備はできません

## ・ 当日のスケジュールをお作りする際は、

9：00～ 9：45 荷物搬入

10：00～ 準備、配膳、BBQ開始

準備時間は幹事様の人数にもよりますが、時間に余裕をもって

スケジュールをお組み下さい