団体様のご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出来ない場合がございます
　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数を減らさせて頂きます
・追加テーブル1卓2,000円（備品付）**※要予約**
・各テーブルに食材引換券を用意いたします
　BBQハウスにて食材とお引換ください

・大型クーラーBOXの貸し出しあり
　1台3,000円（CUBE氷3袋付き）　※追加氷は板氷1.9キロ500円にて販売

・開園時間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い合わせください

・お支払方法について
　・当日現金一括・クレジットカード一括
　・請求書にて後日振り込みをご希望の場合は、お問い合わせ下さい

下見をご希望の場合は、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 備品 貸出一覧

無料 共通貸出備品
塩コショウ
マッチ
ボウル
包丁・まな板
トング
フライ返し（焼きそばセット用）

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

※大型ドリンククーラー
500mlが100本入る

BBQ用テーブル備品

炭・焼網・焼きそばプレート
着火剤・軍手・うちわ

無料貸出備品は各テーブル各1です

左備品
＋

包丁×1
まな板×1
ボウル×1
軽量カップ
（各班1個はない位）

チャッカマン
（各班1個はない位）

カレー用テーブル備品

鍋・飯ごう・ピーラー
しゃもじ・お玉・説明紙

※飯ごう一個 最大5合炊き

焼きそば用テーブル備品

鉄板・着火紙

カレー、焼きそばセットの火（燃料）は薪です

片づけについて

・綺麗に洗って返却お願いします

・スタッフにて点検させて頂きます

・返却場所等はスタッフの指示に従って下さい

・ゴミの分別処理をお願いします（ガラス製品瓶、発砲スチロール箱はお持ち帰り）

・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）コンロ内の炭火はそのままでOKです

・テーブル、コンロ、流し周辺のゴミを拾って下さい

食品原材料表

2021.7.17改正

	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	知多豚
野菜盛り合わせ	キャベツ、玉ねぎ、人参、ピーマン（季節により変更有）	
焼きそば	・小麦粉（国内製造）、植物油脂、食塩/グリシン、かんすい、乳化剤、クチナシ色素 **（原材料の一部に小麦・大豆を含む**	
焼きそばソース	砂糖、食塩、粉末ソース、たん白加水分解物、ガーリックパウダー、オニオンパウダー、煮干し粉末、動物油脂、ポークエキスパウダー、クローブ、シナモン、セージ、ローレル、クミン/調味料（アミノ酸等）、カラメル色素、酸味料、甘味料、（ステビア）、香料 **（一部に乳成分、大豆、豚肉を含む）**	
焼き肉のタレ	醤油（国内製造）、ぶどう糖果糖液糖、米発酵調味料、味噌、砂糖、おろし生姜、おろしにんにく、食塩、蛋白加水分解物、植物油、醸造酢、すりごま、いりごま、唐辛子/アナトー色素、増粘多糖類、調味料（アミノ酸） **原材料の一部に小麦・ごま・大豆を含む）**	

カレーセット

野菜	じゃがいも、人参、玉ねぎ
肉	豚サイコロ肉
カレールウ	**グリコ　熟カレープレミアム　中辛**　or　**甘口**のどちらか選択**（団体様単位）** 食用油脂（牛脂、ラード、パーム油）（国内製造）、小麦粉、コンスターチ、カレー粉、食塩、砂糖、りんごペースト、ポークブイヨン、カカオマス、ドミグラスソース、バナナペースト、にんにくペースト、玉ねぎペースト、とまとペースト、ポークエキス、たん白加水分解物、チキンブイヨンパウダー、酵母エキス、にんにくパウダー、乳等を主要原料とする食品、ポーク風味ペースト、デキストリン/調味料（アミノ酸）、カラメル色素、乳化剤、香辛料抽出物、甘味料（スクラロース）、香料、（一部に乳成分、小麦・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン・バナナを含む） **原材料に含まれるアレルギー物質（28品目中）** **乳成分・小麦・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン・バナナ**

焼きそばセット

野菜	キャベツ、人参、もやし（季節により変更有）
肉	豚小間切れ肉
焼きそば	上記同様**（原材料の一部に小麦・大豆を含む**
焼きそばソース	上記同様**（一部に乳成分、大豆、豚肉を含む）**

バーベキュー場　グループ分け表

月　日(　　)実施　団体名　　様

ご担当者様	TEL	FAX

食材プラン 単価　　円	参加人数 名		食材総数 食
入園時間	デイキャンプ開始時間	退園時間	有料アトラクション （バンジージャンプ等）
			○　or　×

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

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

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頂きます
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

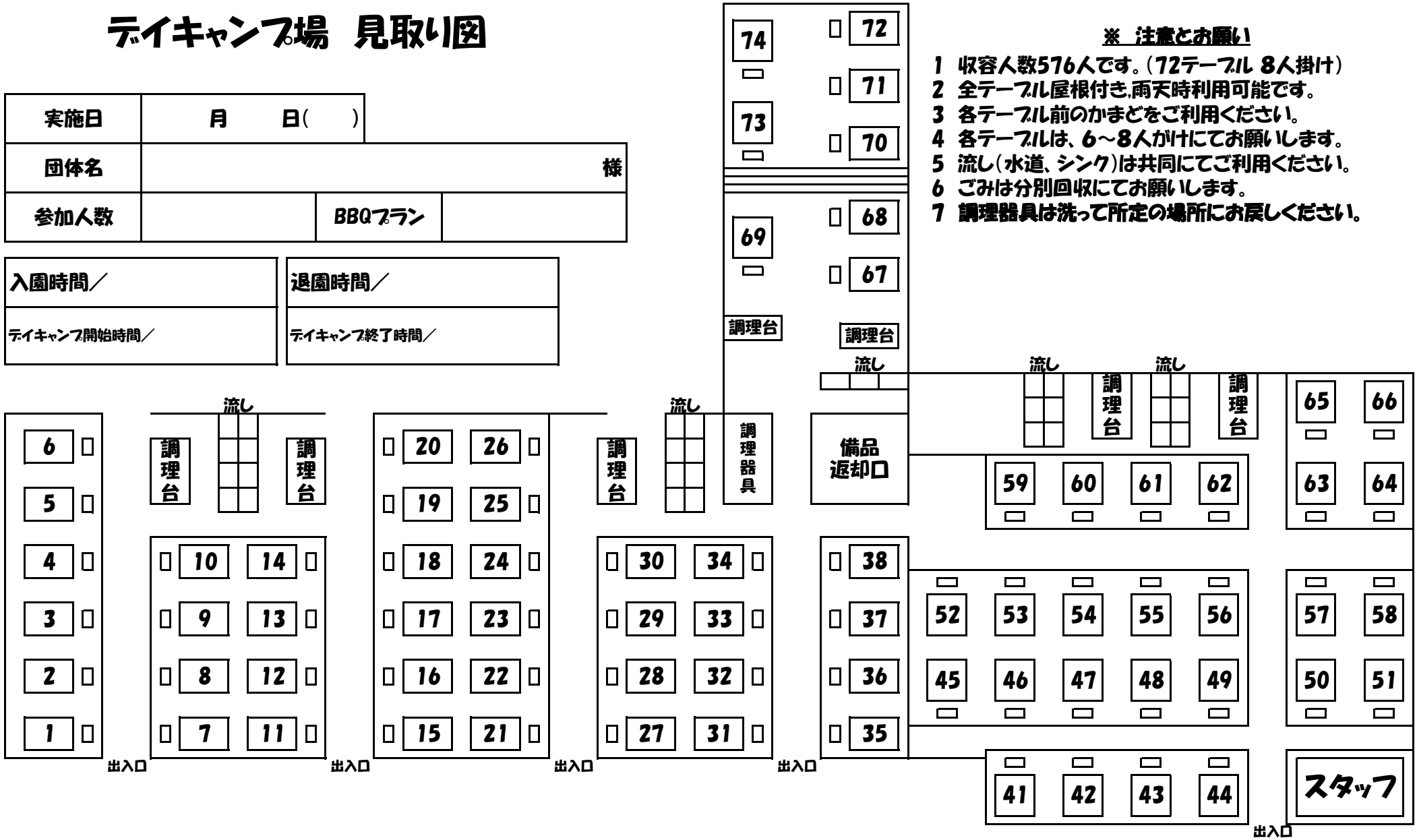
デイキャンプ場　見取り図

実施日	月　　日(　　)		
団体名	様		
参加人数		BBQプラン	

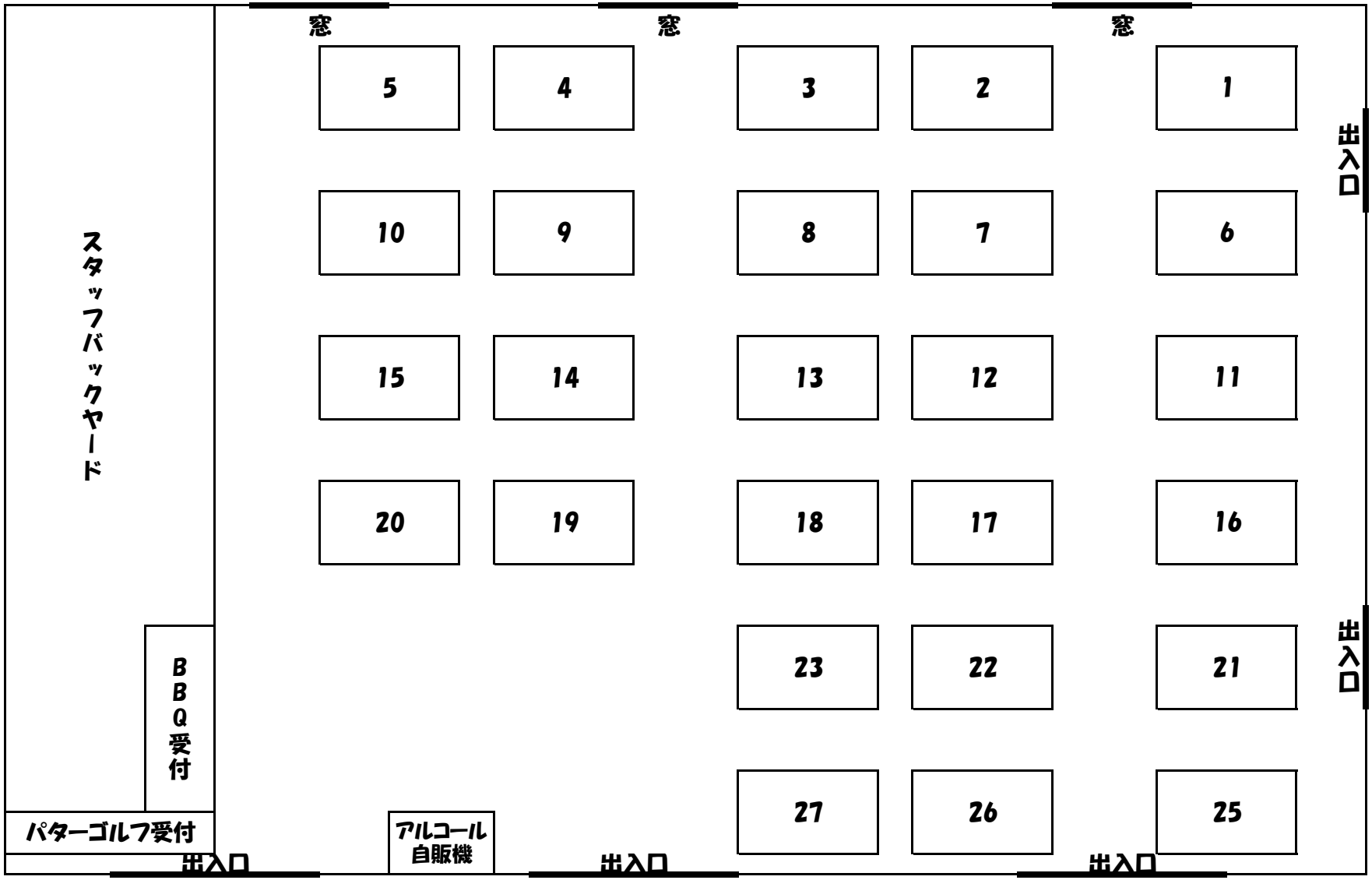
入園時間／	退園時間／
デイキャンプ開始時間／	デイキャンプ終了時間／

※　注意とお願い

1 収容人数576人です。(72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。



バーベキューハウス見取り図



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、焼きそばプレートの取り換えは**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で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）

・時間厳守でお願いします（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1枚、箸1本、おしぼり1枚）

20円

荷物搬入についてのお願い

荷物搬入時間　9：00～9：40

開園準備、清掃に伴い、上記時間内にてお願いします

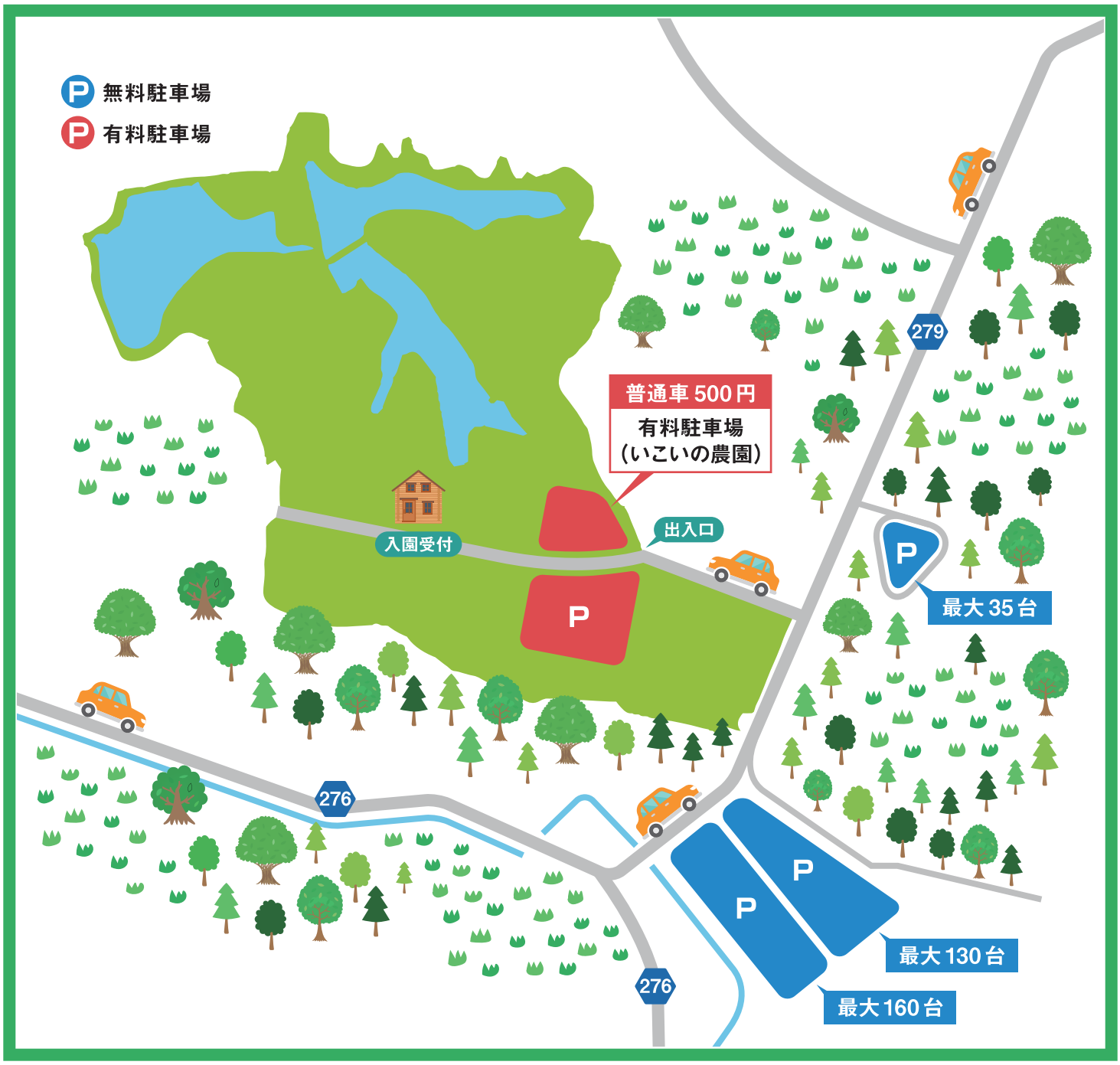
尚、この時間外はお受けする事ができません

・搬入とは、荷物の搬入のみ

配膳、調理はできません

・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下さい

※必ず搬入の予約をして下さい


無料駐車場
有料駐車場
普通車 500 円
有料駐車場
（いこいの農園）
入園受付
出入口
P
279
276
276
最大 35 台
最大 130 台
最大 160 台