

クリスマス特別プラン



12月22日(土)～24日(月)



3日間・各日先着5組様限定!!

クリスマスの特別な夕食に、
チキンの丸焼きとチーズの燻製を作ろう☆



大人にもお子様にも大人気!!
チキンの丸焼きと、チーズの燻製の調理のセットになっています (^v^)
アツアツの出来立てチキンと、香り香ばしいチーズの燻製の出来立てを、その場で頂きますヨ～、(≧▽≦)/
調理方法も簡単♪
このお得な期間に是非ご参加下さい☆☆

調理方法は簡単&シンプル!!



調理方法は「カンタン虎の巻」をお渡ししますヨ☆
とっても美味しく出来上がりますヨ!!

食材・ドーム使用料・炭等備品セットで

グリーンエコ笠形
TEL: 0790-32-1307



なんと

5,800円!!

予約受付中!!



(税込・入園料別途必要: 200円/1人)

予約締日: 12月13日(木) 17:30まで

詳細は裏面をご確認下さい♪♪

クリスマス特別プラン

チキンの丸焼きとチーズの燻製セット!!

開催日時：平成29年12月22日（土）～ 24日（月）

※調理時間は火起こしから概ね2時間程になります。

開催場所：グリーンエコー笠形 BBQドームサイト

定員：各日5組様（完全予約制・先着順）

原則として1組6名まで

予約受付：グリーンエコー笠形 TEL：(0790)32-1307

午前8時30分～午後5時30分

料金：5,800円（税込・別途入園料必要 200円/1人）

12月19日（水）以降にキャンセルされると、

キャンセル料金（半額：2,900円）が発生致します。

※料金に含まれる内容

ドーム利用料・食材（丸鶏・野菜）・炭（1箱3kg）

スモークウッド・お箸とお皿（人数分）・アルミホイル・

キッチンペーパー・ナイロン手袋・

レンタル品（ダッチオーブン一式・調味料（塩胡椒）・

燻製器・火ばさみ・包丁・まな板・トング・等）

※お料理持帰り用にパック容器等を持参されると便利です。

※BBQ食材と金網があれば、ダッチオーブン調理中に、炉の
空きスペースでBBQも同時に楽しむことが可能です。

BBQ食材のご予約・網のレンタルもごさいます。お気軽に
お問い合わせ下さい。