

アウトドアクッキングカレッジ

OUTDOOR PROGRAM 2017 OUTDOOR COOKING COLLEGE

9 / 23 SAT・24 SUN 会場：スプリングスひよし BBQガーデン



本格的なアウトドアクッキングが、手ぶらで参加できるオールインワンプランです！

本格バーベキューセミナー

炭の着火から、串焼きBBQや塊肉を豪快に焼くコツを学ぶ本格的なBBQセミナーです。お友達やご家族と楽しみながらご参加いただけます。

メニュー スクエアBBQ・チキンステーキ・スペアリブグリル
ハーブフランクのロールサンド
野菜のグリル・スモア

時間 9:30~12:00
参加費 8,000円(消費税含)
定員 各日10組(1組4人分)



ダッチオーブンセミナー

魔法の鉄鍋ダッチオーブンで、丸鶏ローストをはじめ、京都丹波の美味しい食材を豪快に2段調理する実践講座です。

メニュー 丸鶏のロースト・クロワッサン・猪肉の塩釜焼き
キャベツまるごとスープ・スモア
焼きりんご+お楽しみ食材

時間 12:30~15:00
参加費 8,000円(消費税含)
定員 各日6組(1組4人分)



お申込方法：お電話または、申込み専用フォーム→

よりお申込みください。(先着順)



おつまみ燻製セミナー

口にしたい人を虜にしてしまう燻製。本講座では、BBQグリルを利用した簡単おつまみ燻製法から、ご家庭でも実践できるスモークリングテクニックをご紹介します。

メニュー チーズ・鶏ささみ・ピーナッツ・うずらたまご
ウィンナー+お楽しみ食材

時間 15:00~16:00
参加費 3,000円(消費税含)
定員 各日10組(1組4人分)



■メニューは変更する場合がございます。■セミナー会場は、雨天時のタープを設営しますが、天候に応じて雨具などの準備をお願いします。■講座用資材・食材は4名分以外の用意はありませんので、必要な場合は各自でご持参ください。特に乳幼児をお連れの場合は、乳幼児用の食事を各自でご用意下さい。■講座終了後は、お席をご利用いただけませんので、予めご了承ください。■荒天の場合、主催者の判断でプログラムの内容変更や中止をする場合があります。

■キャンセル規定

7日前まで：無料 5日前まで：30% 前日：50% 当日：全額