

令和6年度 食事食材案内 (団体用)

令和6年 4月より

1. 食事 (1名分) 朝食会場は「げんき亭」 朝食：8時30分～ (朝食のご注文は3名様以上から)

| 品名 | 価格 (税込) | 内容 (季節により変更する場合があります) |
|---------------|---------|--|
| 和食セット (朝食) | 610円 | ごはん、みそ汁、魚、卵焼き、つけもの等 (30名より受付可) |
| 洋食セット (朝食) | 830円 | パン、卵、ウィンナー、サラダ、飲料等 (3名より受付可) |
| お子様モーニング (朝食) | 700円 | パン、卵、ウィンナー、サラダ、飲料等 ※量が少なめです。洋食セットと合わせて3名より受付可。 |

2. 弁当 (1名分) 各10名より受付可 (昼・夕のみ)

| | | |
|---------------|------|---|
| 高原弁当 | 760円 | ごはん、おかず (エビフライ、からあげ、コロッケ、ソーセージ、ポテトサラダ等) |
| 幕の内弁当 | 660円 | ごはん、おかず (日替わり) |
| こども弁当 (お子様向け) | 520円 | ごはん、おかず (コロッケ、からあげ、磯部揚げ、ゼリー等) |
| パン単品 | 130円 | サンドロール (チョコ・小倉 & ネオ)、メロンパン、クリームパン |
| 豚汁 | 240円 | 豚肉、季節の野菜など |

3. 野外炊飯食材 (1名分) 各5名様より受付可 ※カットなし

| | | |
|--------|------|-------------------------------------|
| カレー材料 | 540円 | 米(1合)、ルー、豚肉、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、福神漬け |
| 焼きそば材料 | 540円 | 麺(1玉)、豚肉、たまねぎ、キャベツ、ピーマン、紅しょうが、ソース、油 |

4. バーベキュー食材 (1名分) ※内容が一部変更になる場合があります。

| | | |
|---------------------------------|--------|---|
| レギュラー B B Qセット (3人前から注文できます) | 2,220円 | 牛カルビ (100g)、豚肩ロース (100g)、鶏肉 (50g)、えび、ウィンナー 季節の野菜、やさそば、割り箸1膳、皿2枚、焼き肉のたれ、油 |
| プレミアム B B Qセット (1人前から注文できます) | 3,080円 | 牛カルビ (100g)、牛タン (50g)、豚トロ (50g)、スペアリブ (125g) 若鶏麩漬け80g、黒豚ソーセージ2本、ナゲット2個、ハンバーグ1個、調味料 割り箸1膳、紙皿2枚 |
| シーフード B B Qセット (1人前から注文できます) | 2,560円 | ホタテあん肝バター1枚、牡蠣みそバター1ヶ、赤エビ2尾、イカ1/2杯 本ししゃも2尾、縞ほっけ切り身1枚、調味料、割り箸1膳、紙皿2枚 |
| 備品セット (4人～6人用) | 1,500円 | 網 (450mm×350mm) 1枚、鉄板1枚、炭3kg、着火剤1個、軍手1双 うちわ1枚、トング2本、フライ返し1個、火ばさみ1本、ガスマッチ1本 |

5. 飲料その他

| | | |
|--------------|------|--|
| 500ml ペットボトル | 180円 | 茶、コーラ、Qoo、ポカリスエット、アクエリアス等 |
| パック飲料 | 110円 | 茶、オレンジ、アップル、牛乳等 |
| ビール350ml | 280円 | アサヒ・スーパードライ |
| ビール500ml | 350円 | アサヒ・スーパードライ |
| アイスクリーム | 150円 | バニラ |
| 氷菓子 | 180円 | ジュース (ピーチwithアップルベース、アップル、オレンジwithアップルベース) |
| パックごはん | 200円 | 約1合 200g程度 |
| ロックアイス | 350円 | 1kg |

- ★その他の材料や食材もご相談に応じます。
- ★施設使用料は別料金になります。
- ★年度途中で、料金改定をする場合があります。

**1週間前までにご予約ください。予約の変更は3日前の午後5時までになります。
それ以降は75%のキャンセル料がかかります。**

旭高原元気村

TEL 0565-68-2755

FAX 0565-68-2810

