

## 5. 販売品のご案内

### 食品（予約不要）

<input type="checkbox"/> 缶ビール(350ml)	¥280	キリンラガー / 一番搾り/黒ラベル
<input type="checkbox"/> 缶チューハイ(350ml)	¥220	氷結ゼロレモン/グレープフルーツ
<input type="checkbox"/> 缶ワイン(250ml)	¥550	パロークス 赤/白/ロゼ/シードル
<input type="checkbox"/> ノンアルコールビール(350ml)	¥150	ドライゼロ
<input type="checkbox"/> 水(2L)	¥200	四万十の水
<input type="checkbox"/> ロックアイス(1kg)	¥260	
<input type="checkbox"/> 板氷(3.3kg)	¥330	
<input type="checkbox"/> 塩コショウ(約200g)	¥180	
<input type="checkbox"/> 焼肉のたれ(約280g)	¥350	甘口・中辛

### 食材（要予約）

<input type="checkbox"/> カレーライス	¥700	1人前(20食以上から)
<input type="checkbox"/> やきそば	¥400	1人前(20食以上から)
<input type="checkbox"/> 豚汁	¥350	1人前(20食以上から)
<input type="checkbox"/> バーベキューセット	¥2,040	ふれあいセンター内レストランで受け取り。
<input type="checkbox"/> 手作りピザ★	¥3,800	5人前程度です。ご希望のトッピングがあればご持参ください。
<input type="checkbox"/> 鶏の丸焼き(1羽)★	¥5,800	じっくりと調理した鶏の丸焼きの味は格別です。
<input type="checkbox"/> 鍋セット	¥7,000	3人前程度。しょうゆ味かキムチ味からお選びいただけます。



手作りピザ



鶏の丸焼き

※ご利用の10日前までにご予約ください。

★手作りピザと鶏の丸焼きには「調理方法マニュアル」をご用意していますので、初めての方でも安心です。スタッフのサポートが必要な方は事前にご相談ください。

## 消耗品

<input type="checkbox"/> 木端	¥150	焚き付け用木切れ 一掴み程度 新聞紙つき
<input type="checkbox"/> 薪(1束)	¥700	約5kg
<input type="checkbox"/> 着火剤	¥50	ジェルパックタイプ
<input type="checkbox"/> おがくずCHAKKA	¥130	蠟とおがくずを固めた着火剤。 2回分。
<input type="checkbox"/> マッチ	¥50	1箱
<input type="checkbox"/> ロングライター	¥220	1本
<input type="checkbox"/> 炭	¥800	3kg
<input type="checkbox"/> 網	¥330	約40cm ×60cm
<input type="checkbox"/> カセットボンベ	¥250	カセットコンロ本体は別途 ¥400でレンタル可
<input type="checkbox"/> 指定ゴミ袋(45L)	¥100	追加の場合のみ
<input type="checkbox"/> 割り箸(1膳)	¥10	
<input type="checkbox"/> スプーン(1本)	¥10	
<input type="checkbox"/> 紙皿(5枚入り)	¥200	直径約18cm
<input type="checkbox"/> 紙コップ(10個入り)	¥200	約200mL
<input type="checkbox"/> 軍手	¥100	



木端



薪