



マザー牧場グランピング

Green Base
How to BBQ & Menu

BBQの作り方

How to BBQ

火の付け方 *Light a fire*

1. 丸い炭の下に白い着火剤が2つあります。
2. テーブルに設置されたライターで着火剤に火を点けます。
※炭に火が点くと、火柱が高く上がりますので、火が収まるまで少々お待ちください。
3. 火は自然に消えるため、消火等の後処理は不要です。
炭の追加をご希望の際は、フロントまでお越しください。



牛ロースステーキ マザー牧場手造りソーセージ チキンステーキ (小学生) ハンバーグ (未就学児)

*Rib roast steak
Handmade sausage /
Chicken steak / Hamburger*

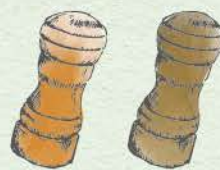
両面を焼き
カッティングボードの上で
カットし、お皿へ取り分けて
お召し上がりください。



調味料

Spice

- ・和風ステーキソース
- ・塩
- ・コショウ



特製ミルクスープ

Special milk soup

マザー牧場牛乳を使用したミルクスープ。
具材が沈んでいるので、
水筒をよく振ってからお召し上がりください。



ジャーサラダ Jar salad

ビンの中にドレッシングが
入っております。
よく振った後、ボウルに開けて
お召し上がりください。



7種の焼き野菜 (未就学児はご用意がございません)

Seven kinds of grilled vegetables

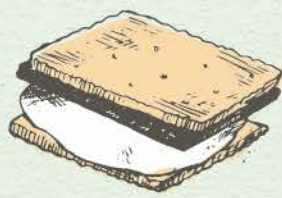
耐熱容器のチーズソースを網の端で温め、
焼いた野菜に付けてお召し上がりください。

※野菜は季節によって変わります

バゲット / ロールパン (未就学児)

Baguette / Bread rolls

こんがり焼き、お好みのソースを付け、お召し上がりください。
単品メニューのアヒージョと相性抜群！
※焦げやすくなっておりますので注意してください。



スモア (焼きマシュマロ) Shore

串に刺し、網から離して温めます。
焼き目が付いたら、クラッカーに挟み、
お好みでチョコを挟んでお召し上がりください。

単品メニュー

a la carte menu

商品によってお時間がかかります。
お食事・お飲み物をご注文の際は QR コードよりご注文お願いいたします。

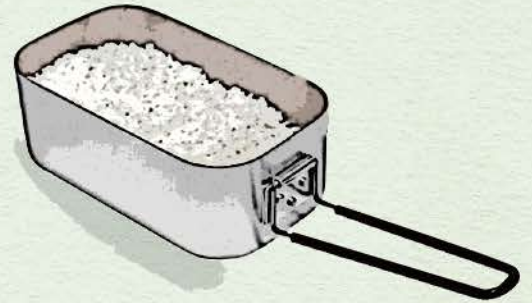
お肉 *Meal*

| | |
|--------------------|--------|
| ラムチョップ (2本入) | 2,500円 |
| マザー牧場手造りソーセージ 3種盛り | 1,200円 |
| 牛ロースステーキ (200g) | 2,100円 |



ごはんもの *Staple food*

| | |
|--|--------|
| メスティンライス (1合) ※炊き上がりに20分ほどかかります。 | 700円 |
| メスティンライス&カレーセット (中辛) ※炊き上がりに約20分ほどかかります。 ※お子様カレーへ変更可能です。 | 1,300円 |
| ガーリックライス (マザー牧場ソーセージ入り) | 1,000円 |
| スパゲティナポリタン | 900円 |
| バゲット (6切れ) | 500円 |



おつまみ *Appetizers*

| | |
|---------------|------|
| コーンバター | 500円 |
| マザー牧場チーズ盛り合わせ | 800円 |
| 枝豆のアヒージョ | 900円 |

※お熱くなります。お気をつけてお召し上がりください。



物販メニュー

Sales Menu

Base棟にて販売中



カップアイス Cup ice

| | |
|-----------------|------|
| マザー牧場アイス バニラ | 320円 |
| マザー牧場アイス ブルーベリー | 320円 |
| マザー牧場アイス ストロベリー | 320円 |
| マザー牧場アイス ラムレーズン | 320円 |

スナック菓子 Snacks

| | |
|-----------------|----------------------|
| パスターレ ソルト味 | 380円 |
| パスターレ ブラックペッパー味 | 380円 |
| パスターレ チーズ味 | 380円 |
| ポップコーン 塩 | SOLD OUT 500円 |

ドリンクメニュー

Drink Menu

オリジナルミルクカクテル

Original Milk Cocktail

カルーアミルク 600円



ハイボール

High ball

ロック・水割もできます

ジムビームハイボール 550円 ボトル 3,500円

角ハイボール 550円 ボトル 3,500円

白州ハイボール 1,500円

山崎ハイボール 1,500円

竹鶴ハイボール 1,200円

白州 12年ハイボール 2,000円

山崎 12年ハイボール 2,000円

※ボトルについて

水はサービス、炭酸水は1本170円になります。



果実酒

Fruit Wine

ロック・水割・ソーダ割

山崎蒸留貯蔵梅酒 **SOLD OUT**
ゆず酒 **SOLD OUT** 250ml 1,200円



焼酎&日本酒

Shochu & Sake

芋焼酎 善次郎(君津市) グラス550円 ボトル2,500円

聖泉 純米生貯蔵酒(富津市) 300ml 1,300円

ワイン

Wine

グラスワイン(赤・白) 各500円

※ボトルは別メニューをご覧ください。



ビール

Beer

ザ・プレミアム・モルツ 香るエール

中ジョッキ 700円

タワーサーバー 1.5L 2,700円

タワーサーバー 3L 4,300円

カールスバーグ 小瓶 690円

アサヒスーパードライ 缶ビール 380円



ノンアルコール

Non-Alcoholic

オールフリー 小瓶 420円

サングリア グラス 350円

ノンアルレモンサワー 350円



ジャパニーズジン

Japanese Craft Gin

翠ジンソーダ 550円

日本の食卓に馴染みの深い柚子・緑茶・生姜の
3つの和素材から生まれた日本のジン
食事に合う爽やかなソーダ割



レモンサワー

Lemon sour

レモンサワー タンブラー 450円

タワーサーバー 1.5L 2,000円

タワーサーバー 3L 3,500円



ソフトドリンク

Soft drink

コカ・コーラ 小瓶 220円

烏龍茶 小瓶 220円

オレンジジュース 小瓶 220円

カナダドライ ジンジャーエール 小瓶 220円

マザー牧場牛乳 カップ 200円

ウィルキンソン炭酸水 ベットボトル 500ml 170円



ボトルワインメニュー

Wine Menu

スパークリング&シャンパン

Sparkling wine and champagne



Pere Ventura Cava Mona Brut

ペレVENTウーラ

カヴァモナブリュット

3,300円

スペイン 品種 マカベオ、チャレッコ、パレリャーダ
バランスがよく、生き生きとした酸と
香ばしさが心地良く後味に残ります

辛 1 2 3 4 5 甘



Mionetto Prosecco Brut D.O.C Treviso

ミオネット プロセッコ

レヴィーゾ ブリュット

4,000円

イタリア 品種 グレーラ

優しい果実味とふんわりとした泡立ちが特徴。柔らかな親し
みやすい味わいは素直で飲み続けたいです。

辛 1 2 3 4 5 甘



Royer Champagne Brut

ロワイエ シャンパーニュ

ブリュット

8,000円

フランス 品種 ピノ・ノワール、シャルドネ

3年瓶熟を経てリリースされます。ふくよかなボディ、熟成に
よる香ばしさが複雑味が極上の1本です。

辛 1 2 3 4 5 甘



Moet Et Chandon Brut Imperial

モエ・エ・シャンドン

ブリュット アンペリアル

12,000円

フランス 品種 ピノ・ノワール、ピノ・ムニエ、シャルドネ

フレッシュでありながらエレガントで、口当たりはしなやか
で芳醇。世界で最も愛されているシャンパン。

辛 1 2 3 4 5 甘



Laurent Perrier La Cuvee

ローラン ペリエ

ラ・キュヴェ

14,000円

フランス 品種 シャルドネ、ピノ・ノワール、ピノ・ムニエ

ウィリアム王子の結婚式の晩餐会で振る舞われました。
軽やかでフレッシュなシャンパーニュです。

辛 1 2 3 4 5 甘



Dom Perignon

ドン・ペリニオン

43,000円

フランス 品種 ピノ・ノワール、シャルドネ

ヴィンテージのクリエイターと言われるドン ペリニオン。
絶妙なバランスで造られる芸術品。

辛 1 2 3 4 5 甘

ロゼワイン

Rose Wine



Vina Esmeralda Rose

ヴィーニャ エスメラルダ

ロゼ

3,800円

スペイン 品種 ガルナッチャ

夕日に輝きをイメージして造りました。鮮やかな色調、
華やかなアロマ、フルーティな味わいが魅力的です。

辛 1 2 3 4 5 甘

白ワイン

White Wine



Terranoble Chardonnay

テラノブレ シャルドネ

2,500円

チリ 品種 シャルドネ

熟した果実味、酸味は優しく柔らかな味わいが特徴です

辛 1 2 3 4 5 甘



Baron Philippe Varietal Chardonnay

バロンフィリップ ヴァラエタル

シャルドネ

3,500円

フランス 品種 シャルドネ

トロピカルフルーツを思わせる香りと樽香が
バランス良く味わえます。

辛 1 2 3 4 5 甘



Trimbach Pinot Gris Reserve

トリンバック

ピノグリ レゼルヴ

5,800円

フランス 品種 ピノ・グリ

適度なボリューム感とフレッシュさを兼ね備え、
滑らかな口当たりのリッチな白ワインです。

辛 1 2 3 4 5 甘

赤ワイン

Red Wine



Terranoble Cabernet Sauvignon

テラノブレ

カベルネ・ソーヴィニオン

2,500円

チリ 品種 カベルネ・ソーヴィニオン

凝縮された果実味が印象的な、心地よく滑らかな
ミディアムボディのワインです。

軽 1 2 3 4 5 重



Vina Zorzal Garnacha

ヴィーニャ ソルサル

ガルナッチャ

3,800円

スペイン 品種 ガルナッチャ

フレッシュなベリー系の香りと共に、
ジューシーで程よくスパイシーさも感じられます。

軽 1 2 3 4 5 重



Chateau Lagrange

シャトー ラグランジュ

18,000円

フランス 品種 カベルネ・ソーヴィニオン、メルロー他

美しい果実味と豊かで溶け込んだタンニンがあり、
芳醇で長い余韻が感じられます。

軽 1 2 3 4 5 重



お願い

Important point

- ・一酸化炭素中毒防止のため、ビニールカーテンは閉め切らないようお願いいたします。テーブル上の一酸化炭素検知器が鳴りましたら、直ちに換気を行ってください。
- ・ご使用済みの食器・スープやサラダの容器は、洗わずに緑色のボックスへご返却をお願いいたします。
- ・グラス・ジョッキは割れやすいため、シンクの中にお入れください。
- ・野良猫など野生動物の被害を受ける可能性があります。備え付けのゴミ箱をご利用ください(燃えるごみ・生ごみ・プラスチック可)。またご移動の際には食材をテーブルに置いたままにしないようお願いいたします。
- ・缶・ビン類は専用のゴミ箱へ入れ、分別にご協力をお願いいたします。
- ・お済みの食材・食器バッグはテーブルの下へ置いてください。※使用済みの食器類は入れないでください。
- ・お食事・お飲み物をご注文の際は QR コードよりご注文をお願いいたします。

フロントTel: 080-6990-0537

食器回収 … 翌朝 (8:00～8:30)

スタッフが上記の時間に回収いたします。

備品について

About Fixtures

- ・ランタン
照明としてご利用ください。
- ・栓抜き
テント内のマグカップ横に設置しております。