

「ダッチオーブンで鶏の丸焼きを作ろう！！」

所要時間：約5時間（火おこしから片づけまで）

場 所：バーベキュー場

人 数：1ナベ約4人分です。

料 金：3290円+炉代720円（炭代込）

材 料：鶏丸一羽と野菜をじっくり炭火でこんがり焼きます。

（詳しくは食事メニューページ参照）



こんがりおいしいそう！

※雨天でもできます。

※調理後、ナベが冷えるまで時間がかかります。冷めてから片づけをするので、全部約5時間かかります。終了時間逆算してください。



炭火でじっくりゆっくり焼きます。



出来上がり！切り分けて、マヨネーズ、粒マスタードをつけて召し上がれ！

「ダッチオーブンで鶏丸ポトフを作ろう！！」

所要時間：約5時間（火おこしから片づけまで）

場 所：バーベキュー場

人 数：1ナベ約4人分です。

料 金：3290円+炉代720円（炭代込）

材 料：鶏丸一羽と野菜をコンソメスープでじっくりと煮て、ホクホクポトフを作ります。

（詳しくは食事メニューページ参照）



鶏はホロホロと骨から外れて柔らか、野菜はホクホクのポトフです。