

# グランピングディナー

## Course Menu



人参ツナカレー炒め  
(小鉢もの)

カレー風味で食欲全開！  
お酒のアテとして。箸休めとして。  
ちょこちょこつまんでお楽しみください。

江藤農園の彩りサラダ

湯布院で採れたお野菜をふんだんに。  
チーズをのせていますので、前菜感覚で  
お召し上がりください。

ゴロゴロ海鮮アヒージョ

グリルの端にスキレットごと置いて、  
グツグツしてきたら食べ頃です。  
時折バゲットを浸して味わうのも良し。

BBQ二段合わせ箱  
(メイン)

大分県産黒毛和牛と幻の石垣島産黒毛  
和牛の厳選部位を4種詰め込みました。  
好みの焼き加減、味付けで食べ比べを  
お楽しみください。冠地鶏やウインナー、  
お野菜もおなかいっぱい召し上がれ。

サーモンホイルレモン焼き

レモンと大根おろしマヨネーズをのせた  
サーモンをホイル包みにしました。  
グリルの端で20分ほど焼いたら食べ頃！  
レモンまで美味しくいただける一品です。

グランヴェルデ特製カレー

お肉や野菜を食べ終わったら、シメの  
カレーの出番です。グリルで20分ほど、  
時折混ぜながら温めてください。保温  
ポットに入ったご飯と一緒にどうぞ。

AMAMAジェラート

大分市で人気の「コルノジェラート」と  
コラボしました。冷凍庫に入れて、良い  
時にお召し上がりください。少し溶かして  
食べるのがオススメです。