

【食育×BBQ】

お魚をさばいて焼いていただく
BBQとセットのプランです。



am11:00 11/03 SUN



①学びの時間

海の環境について、魚の環境について、勉強を行います。



②生きた魚を絞める

命をいただきます。
普段経験の出来ない体験を！



③捌いてみよう

お魚を実際に捌いてみよう！
捌いた後は焼きやすいよう串に
さします。



④美味しくいただきます

BBQと共に自身で捌いた魚を
いただきます。

① 料金 (お一人様)

BBQ ... 4,000円 (税込)
キッズBBQ ... 1,200円 (税込)
お魚 (1尾) ... 1,500円 (税込)

※中学生以上はBBQを
皆さま分ご注文下さい。

※お魚は捌いてお召し上がりい
たく数でご注文下さい。

※お魚のみのご注文は出来ません。

例) 大人2名、中学生1名
小学生1名の場合
BBQ×3名+キッズBBQ1名
+お魚2尾=16,200円 (税込)

② BBQ提供内容

BBQ用品一式
テント・グリル・イス
テーブル・トング類など

お食事 (BBQ)
牛カルビ・豚コース・チキン
焼そば・ソーセージ・海老
焼野菜 (玉葱・ピーマン・かぼちゃ)

キッズBBQ
ハンバーグ・ソーセージ・コーン
焼きおにぎり・マッシュマロ

お魚
ニジマス (ASC認証魚)

③ スケジュール

集合 (BBQ受付) 10:50
食育勉強会 11:00~11:30
捌き体験 11:30~12:15

BBQ 12:15~15:00
※10:50までに受付 (お支払い)
を済ませお集まりください。

※食育勉強会はお来場の皆様ご
一緒にご参加ください。

④ 注意事項

※対象年齢 ... 小学生以上
BBQ ... 小学生以下
キッズBBQ ... 小学生以下
お魚体験 ... 6歳以上

※参加人数30名の時点で
締め切らせていただきます。

※雨天決行致します。雨天時は
テント内で教室BBQを行います。
ただし、暴風を伴う雨の場
合は中止とします。前日に判断
し、連絡をいたします。

※プランの詳細やキャンセルポリシー等、詳しくはホームページでご確認ください。



チラシの詳細は、
WEBでチェック



かさいなぎさBBQ

検索

WEB予約はこちら



ご予約
お問い合わせ

090-6749-1916

電話受付時間 9:00~16:00