



どきどきアウトドアクッキング

「本格石窯でピザをつくろう！！」

場 所：バーベキュー場の調理場と石窯

所要時間：約 5 時間（火おこしから片づけまで）

9時から17時終了の時間でお願いします。

昼食やおやつに向きます。

枚 数：ピザ 2 枚以上から **15枚**までご利用できます。

大 き さ：直径約 **20cm**のピザができます。

料 金：一枚 620 円 × 枚数 + 炉代 2060 円

基本材料：小麦粉 100g イースト・オリーブオイル

種 類：**A ミックスピザ**

スタンダードなピザです。（詳しくは食事メニューページ参照）

B マルゲリータピザ

トマトにとろけるモッツァレラチーズと生バジルの香りがさわやかです。

C デザートピザ

フルーツとチーズに蜂蜜が相性抜群。トマトソースは使わない甘いピザです。

※ 15 枚以上の場合はマキ代が別にかかります。ご相談ください。

※雨天でもご利用できます。

ピザの種類と枚数をお申し込み時に食事申込書に記入してください。



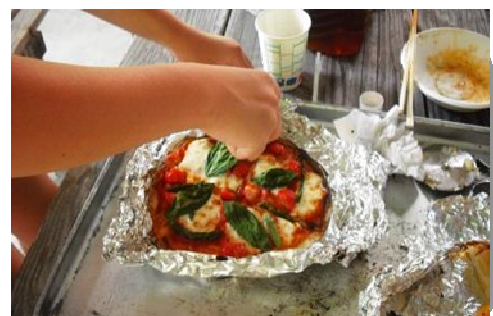
みんなでコネコネ！



デザートピザ



ミックスピザ



マルゲリータピザ