

Weber Grill BBQ



ワンランク上のBBQを
楽しみたい！！

そんな方のための
最強BBQグリル！！

一家に一台あると言われる

BBQの本場アメリカで

60%のシェアを占める

Weberグリルで

本格BBQを楽しもう！！



下記手順で調理していただくと
美味しくお召し上がりいただけます。



【American食材】

(調理時間目安)

- | | |
|-----------------------|---------|
| ・ Popcorn | 10分程度 |
| ・ Vegetable brochette | 10分～15分 |
| ・ Chicken(鶏肉) | 15分～20分 |
| ・ Pork(豚肉) | 25分～30分 |
| ・ Beef(牛肉) | 20分程度 |
| ・ S'more | 1分程度 |

合計 90分位

- ・ 炭の量や火力によって調理時間は変わります。
- ・ 調理工程が同じものは一緒に焼いて時間短縮しても構いません。

お好みでお焼きください。

※炭の追加は有料になりますのでご了承ください。



当施設のお肉はお一人様100gとし
注文されました人数様分を肉塊でご
提供しております。

焼いた後は網目を利用し、カービン
グナイフ・フォークで切り分けて
お召し上がりください。

Weberグリルについて



- ・ 蓋についている【空気穴】は全開に開いていると炎は強く少し閉じると炎が弱くなり閉めると火が消えます。
※空気穴で火力調節出来ます。



- ・ 使用しない蓋は、内側についているフックを利用してグリル脇にかけられます。



- ・ 使用しない際、Weber用の網はグリルの脇にかけられます。



- ・ 使用が終わりましたら、蓋を閉じてそのまま置いておいてください。
※炭や網もそのままで大丈夫です。

Let's start

炭の着火方法

- ① 着火剤を下の網の上に
少し端に寄せて置いてください。



- ② 着火剤の上に小さめの炭から
重ねて置いていきます。

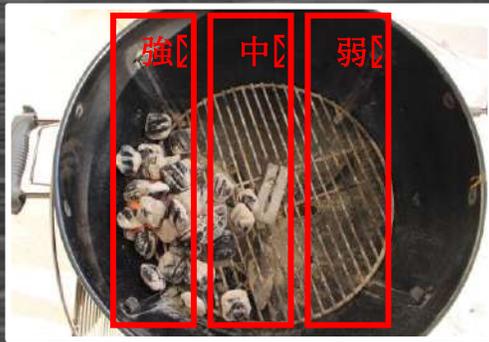


- ③ 小さめ炭の上に大きめの炭を
重ねて置いていき山になるように
置きます。



- ④ 着火剤に火をつけます。
※すぐに火がつくので火傷に注意してください。
炭に火が移るまでは炭の山は崩さず
そのままの状態です10分ほどおまちください。

炭火の配置 * 炭の補充



炭は端に高く盛りましょう!!

- ・ 強火ゾーン
- ・ 中火ゾーン
- ・ 弱火ゾーン(保温)

- ・ 炭が真っ白になってきたら炭を補充してください。



- ・ 網のサイドが開閉出来ます。トングや軍手をつけて火傷しないように気をつけて開けてください。



- ・ 炭用トングを使って炭を補充してください。



- ・ 炭の補充後は火が勢いよく出ます。(炎に食材が当たると焦げてしまいますのでご注意ください。) 火が落ち着いてからBBQを再開しましょう。



POPCORN

～ポップコーン～

調理時間：10分程度

直火で一気に仕上げよう!!

- ① シールを丁寧に剥がします。
※ビニールが破れないように
細心の注意を!!



シールを剥がすと
小さい穴が
あいてます。

- ② 炭の上に直接置きます。
数秒でバターが溶け始めますので
揺すりながら様子を伺います。
※持ち手は熱いので必ず軍手
をご着用ください。



- ③ 弾けながらどんどん膨らんでいきますので
揺すりながら様子を伺います。
※放置しますと弾けずに焦げます。



- ④ コーンが弾けきると音がしなくなるので
出来上がりです。
※出来上がり直後はポップコーン底の
アルミが熱くなっております。
弱火ゾーンで冷ましてからテーブルに
置いてください。



VEGETABLE BROCHETTE

～野菜串～

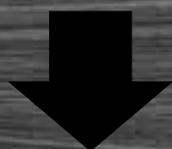
調理時間：10分～15分

強火ゾーン・中火ゾーンをうまく使おう!!

- ① 強火ゾーンで片面1分程度焼きます。



- ② ひっくり返して逆片面1分程度焼きます。



- ③ 強・中火ゾーンに置いて
グリルの蓋をします。
・片面 5～6分蒸し焼き
・逆片面 5～6分蒸し焼き



- ④ 出来上がり!!
お好みで塩こしょうをふって
お召し上がりください。

Finish



※野菜が硬い場合はお好みで
更に個別で焼いてください。

CHICKEN

～チキン(鶏肉)～

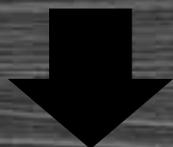
調理時間：15分～20分

強火ゾーン・中火ゾーンをうまく使おう!!

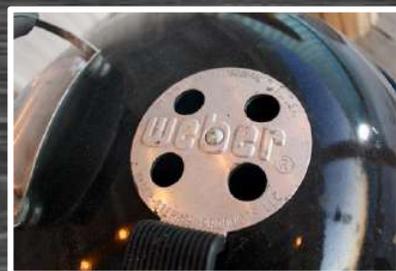
- ① 強火ゾーンで片面2分程度焼きます。



- ② ひっくり返して逆片面2分程度焼きます。



- ③ 強・中火ゾーンに置いて
グリルの蓋をします。
・片面 5分程度蒸し焼き
・逆片面 5分程度蒸し焼き



- ④ 蓋を外して強火ゾーンで2～3分
コロコロ焦げないように焼き上げたら
出来上がり!!



Finish

PORK

～ポーク(豚肉)～

調理時間：25分～30分

強火ゾーン・中火ゾーンをうまく使おう!!

- ① 強火ゾーンで片面2～3分程度焼きます。



- ② ひっくり返して逆片面2～3分程度焼きます。

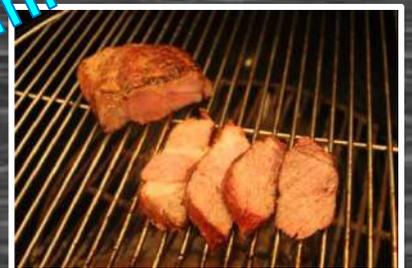


- ③ 中火ゾーン（やや強火側）に置いて
グリルの蓋をします。
・片面 10分程度蒸し焼き
・逆片面 10分程度蒸し焼き



- ④ 焼き上がりましたら網の上で
切り分けて出来上がり!!

Finish



※豚肉の脂が炭に落ちて一時的に
炎が増しますので、焦げないように
お気をつけください。

BEEF

～ビーフ(牛肉)～

調理時間：20分程度

強火ゾーン・中火ゾーンをうまく使おう!!

- ① 強火ゾーンで片面2～3分程度焼きます。



- ② ひっくり返して逆片面2～3分程度焼きます。



- ③ 中火ゾーンに置いて
グリルの蓋をします。
片面ずつ5～7分程度蒸し焼きにします。



- ④ 焼き上がりましたら網の上で
切り分けて出来上がり!!



※当店のオススメ焼き加減は
ミディアムレアです。
更に焼きたい方は蒸す時間を長くするか
切り分けた後、切り口を下にし好みの焼き加減で
お召し上がりください。

Finish



S'MORE

～スモア(マシュマロ)

調理時間：1分程度

上網を外して直火で一気に仕上げよう!!

- ① 炭火の真上でクルクル回しながら焼きましょう。
※マシュマロが落ちないようにお気をつけください。



- ② 1分程度で全体的に膨らんでいきます。



- ③ クラッカーを半分に割ってマシュマロを挟み串から抜きます。



- ④ チョコレートソースをかけてお召し上がりください。



※すぐに中身がトロツとしてきますので落とさないようにお気をつけください。直火で焼きますので火傷にお気をつけください。

Finish



お肉の焼き加減と目安

・ RARE ~レア~

人差し指と親指で輪を作った時の
親指付け根の硬さ
【内部温度の目安 55~65度以下】



・ MEDIUM RARE ~ミディアムレア~

中指と親指で輪を作った時の
親指付け根の硬さ
【内部温度の目安 65度】



・ MEDIUM ~ミディアム~

薬指と親指で輪を作った時の
親指付け根の硬さ
【内部温度の目安 65~70度】



・ WELL-DONE ~ウェルダン~

小指と親指で輪を作った時の
親指付け根の硬さ
【内部温度の目安 70~80度】



- ※鶏肉は中心まで良く火を通してからお召し上がり下さい。
- ※豚肉も良く火を通してからお召し上がりください。
- ※牛肉は外側に火が通って入ればお召し上がりいただけます。

禁止事項

- ・施設内での喫煙は所定の喫煙スペースをご利用ください。
- ・ボールやフリスビー(飛ぶもの)、楽器、音響機器の使用はご遠慮いただいております。
- ・ルール違反、泥酔、その他理由で施設を汚された場合は、ご自身にて清掃を行っていただきます。
当スタッフにて清掃を行う場合は、清掃料20,000円をご負担していただきます。
又、他のお客様への迷惑行為、危険行為を発見した場合、退場していただく場合もございます。 ご了承ください。

WILD BEACH木更津

