

野外炊飯の食材の持込などについて

野外炊飯の食材を注文、もしくは持込をされる場合の判断基準としてください。

OK

レストラン注文食材 or 持込食材 どちらか一方に統一

全て注文するか、全て持ち込むか、どちらかであれば結構です。

十分にお楽しみください。

なお、食材の持込については、保存用の冷蔵庫がございませんので、各自で食材の管理・調達をお願いいたします。

- レストラン食材 のみ

例) カレー10s

カレー5s + 焼きそばライス5s

複数メニューの注文も可能です。

- 持込食材 のみ

例) 色んな食材を用いてスペシャルカレーを作る

特盛バーベキューを行う

色んな創作料理に励んでください。

NG

レストラン注文食材 + 持込食材 混在した状態で調理する

以上の組合せは、原則許可しておりません。

万が一、食中毒が起こった場合、原因の特定ができなくなるので、お断りしております。

- レストラン食材 + 持込食材

例) カレー10s (レストラン注文) +
焼きそば (食材持込)

例) バーベキュー10s (レストラン注文) +
肉持込み (レストラン注文と同じ種類の肉を持ち込む)

例) バーベキュー10s (レストラン注文) +
白飯持込み (あらかじめ炊飯していたもの)

以上の組合せで野外炊飯をされていた場合、
当施設では一切責任を負いかねます。