



GIBIER
Fair



ジビエ フェア

期間
限定



「有害獣」として駆除された鹿の命を無駄にすることなく地域資源として活用するための試みです。
今回は小田原市内でジビエ活用事業を展開されている「ジャパン・マルチハンターズ株式会社」様のご協力のもと
期間限定で芦ノ湖キャンプ村でジビエを提供することになりました。

手ぶらでBBQプラン

ジビエ入門コース **1人前3,800円**

日帰りのBBQで鉄板や燃料などもセットにした
手ぶらで楽しめるBBQコースです。

初めてジビエに挑戦される皆さんでも
チャレンジしやすいように牛カルビや豚ロース、
野菜焼きとともに「鹿肉スライス」を提供しました。

※日帰りBBQの営業時間は11:00～15:00です。

※ご注文は2人前から承ります。
ご利用日の3日前までにご注文ください。



BBQ食材

ジビエ入門コース **1人前3,500円**

当施設ケビン棟にご宿泊される方専用のプランです。
ガスコンロ、鉄板などもセットにしたご夕食プランです。

初めてジビエに挑戦される皆さんでも
チャレンジしやすいように牛カルビや豚ロース、
野菜焼きとともに「鹿肉スライス」を提供しました。

※ご注文は2人前から承ります。
ご利用日の3日前までにご注文ください。

粗挽きソーセージ **1本500円**

これが鹿肉？と疑うほどの美味しいソーセージです。
予約不要で、BBQ場の営業時間内(11:00～15:00)に
レストハウスで販売しています。
ビールのお供にも最高です!

