



グランピングリゾート
ヨーカブン

ご利用当日の流れ

予約
有り

ご予約のお客様

ご来店

チェックイン

グランピング コンシェルジュカウンター
までお越しください。

ご予約の内容
および施設利用方法の確認

コース、人数、ドライバー、運転代行紹介、注意事項等

事前精算

ブースへご案内

グランピングスタート!

美味しいお食事と、有意義な時間をお楽しみください

終了時間30分前

退出の準備、ゴミ捨て、片づけ
追加オーダー分の精算

お忘れ物のない様
お気をつけてお帰りください

予約
無し

ご予約なしのお客様

ご来店

受付

グランピング コンシェルジュカウンター
までお越しください。
ご予約優先の為、空き状況を確認致します。

空きブースがございましたら、
施設利用方法のご説明

お料理のコース、人数、ドライバー、運転代行紹介
注意事項等の確認

事前精算

カウンターにて食器類の配布
ブースへご案内

グランピングスタート!

美味しいお食事と、有意義な時間をお楽しみください

終了時間30分前

退出の準備、ゴミ捨て、片づけ
追加オーダー分の精算

お忘れ物のない様
お気をつけてお帰りください



グランピングリゾート
ヨーカブン

着火手順



- ① 図のようにグリル端に着火剤をセットします。



- ② 着火剤を中心に、縦長に炭を積んでいきます。

※ぎゅうぎゅうに詰め過ぎず、空気の通り道が出来るように、重ねます。



- ③ 着火剤に火を付けます。

※15分程グリルから離れ、炭は動かさずにお待ちください。
動かしてしまうと、着火に時間がかかります。



- ④ 炭が白っぽくなり始め火が安定してきたら、お好みのグリルゾーンに炭を並べ、網をのせたら完成です！

※使用中はグリルが大変熱くなっていますので、
気を付けてBBQをお楽しみください。



炭の並べ方例 … 「スリーゾーンファイヤー」

二つに分ける方法の発展形で、端には更に
高くなる炭を盛る事で、強火で調理できるエリアを作ります。

◎これで強火、中火、弱火の同時調理が可能になります。

ご用意している機材のご案内

■ バーベキューグリル



一流グリルはどなたでも美味しいバーベキューを楽しめます。*使い方は別ページにてご案内

■ 火おこしセット



炭、炭用トング、軍手、チャッカマン等バーベキューの必須アイテムです。
*火つけ方法は別ページにてご案内

■ クーラーボックス



ドリンクがセットされています。調理前の食材なども保管できます。*なるべく早めに調理してください

■ ランタン



日が落ちてきたら、やさしく灯ランタングラッピングらしさが増します。(ディナータイムのみ)

■ インテリア



外にいるのにいるのを忘れてしまう様なインテリアをセッティング。

■ うちわ



火を起こしたり、暑さをしのげる当リゾートのうちわは、お持ち帰りいただけます。



退出時のお願い

食器



使用した食器は、
テーブルの上に
写真のように
まとめてください。

ゴミの片付け

ゴミは、それぞれ**分別して**お忘れ物のないようご退出お願いします。

