カピックセンターBBQ注文について

★BBQ用の食材、器材（焼き台など）、使い捨て食器類をセットでご用意します。

コース	基本コース **700円**	ボリュームコース **1000円**
特徴	お子様～お年寄りの方まで幅広く楽しめる基本のコースです。	お肉の量や食材の種類を増やした満腹コースです。大人の方や育ちざかりの学生にオススメです。
食材例	豚バラ、鶏もも肉、イカ、エビ、つくね、ピーマン、ウインナー、ナスビ、キャベツ、ニンジン、カボチャ、玉ねぎ、タレ、ごはん	豚バラ、鶏もも肉、つくね、手羽先、レバー、ホルモン、肝、ニンニク＆鶏もも串、ホタテ、イカ、エビ、鶏皮、ピーマン、ピリ辛ウインナー、ナスビ、キャベツ、ニンジン、カボチャ、玉ねぎ、トウモロコシ、タレ、ごはん

※BBQセットに含まれるもの：炭（620g）、焼き台、網、火ばさみ、トング、ガスバーナー、
使い捨て食器類（取り皿、割り箸、紙コップ、紙おしぼり）、ゴミ袋。

★注意事項

・**カピックセンターでのBBQは全てセルフサービスです。**
・セットでの注文となります。器材のみ、食材のみの提供はできません。
・食材の持込みはできません。お飲み物は持込みできますが、ごみは各自でお持ち帰り下さい。
・**着火剤はありません。**食器類は人数分しかありませんので必要な場合はご持参ください。

【重要】締切やキャンセル料にご注意ください!
お申込み：BBQ予定日の1週間前まで
人数変更（1～5名の増減 ）：BBQ予定日の2日前まで
人数変更（6名以上の増減）：BBQ予定日の5日前まで
期限を過ぎたキャンセル分についてはキャンセル料（全額）を
徴収いたします。あらかじめ人数をご確認頂いた上でお申し込みください。

注文票にご記入の上、FAXでお送りください（カピックセンター　FAX:0994-45-3258）

BBQ注文票

◇団体名：　　◇担当者名：　　◇連絡先

◇実施日：　年　月　日　　◇人数　（　　）人　　◇（　　）円コース

◇材料受け渡し時間（　）時（　）分から　　◇開始時間（　）時（　）分から

◇焼き台数の希望　　特になし（8人あたり1台程度）　・　あり（　　台）

焼き台ごとの人数を事前に決めて、食材を分けてもらいたい場合は、以下の表にご記入ください。
＜通常1つの焼き台を7～8名でご利用いただいています＞

焼き台	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	合計
人数											

カピックセンターBBQ 注文について

★BBQ 用の食材、器材（焼き台など）、使い捨て食器類をセットでご用意します。

コース	基本コース **700 円**	ボリュームコース **1000 円**
特徴	お子様～お年寄りの方まで幅広く楽しめる基本のコースです。	お肉の量や食材の種類を増やした満腹コースです。大人の方や育ちざかりの学生にオススメです。
食材例	豚バラ、鶏もも肉、イカ、エビ、つくね、ピーマン、ウインナー、ナスビ、キャベツ、ニンジン、カボチャ、玉ねぎ、タレ、ごはん	豚バラ、鶏もも肉、つくね、手羽先、レバー、ホルモン、肝、ニンニク＆鶏もも串、ホタテ、イカ、エビ、鶏皮、ピーマン、ピリ辛ウインナー、ナスビ、キャベツ、ニンジン、カボチャ、玉ねぎ、トウモロコシ、タレ、ごはん

※BBQ セットに含まれるもの：炭（620g）、焼き台、網、火ばさみ、トング、ガスバーナー、
使い捨て食器類（取り皿、割り箸、紙コップ、紙おしぼり）、ゴミ袋。

★注意事項

・カピック

・セットで

・食材の持　　帰り下さい。

・着火剤は　　ださい。

【重要

期限を

徴収い　　ください。

記入例

注文票にご記入の上、FAX でお送りください（カピックセンター　FAX:0994-45-3258）

BBQ 注文票

◇団体名：　○○スポーツ少年団　　代表者名：　大隅照子　◇連絡先　○○○―○○○○

◇実施日：R2 年 2 月 15 日　◇人数　（　14　）　人　　◇（　700　）円コース

◇材料受け渡し時間（ 17）時（ 30）分から　　◇開始時間（　18　）時（ 00 ）分から

◇焼き台数の希望　　特になし（8 人あたり 1 台程度）　・　（あり）（　3　台）

焼き台ごとの人数を事前に決めて、食材を分けてもらいたい場合は、以下の表にご記入ください。

＜通常 1 つの焼き台を 7～8 名でご利用いただいています＞

焼き台	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	合計
人数	5	5	4								