キャンプ場マップ & キャンプ飯

1 ひがし北海道産牡蠣と帆立のアヒージョ

ひがし北海道産の上質な海の幸を贅沢に使用し、アンチョビ・バジルで風味豊かに仕上げました。お酒のおつまみやパンをつけてランチやディナーに。

2 手作り牛タン餃子

北海道産牛タンを100％使用、つなぎを使わずに肉の旨味を存分に感じられる1品です。行者ニンニクがアクセントになり旨味が一層引き立ちます。

3 ひがし北海道産スイートパンプキンのケーキと丸ごと焼きりんご

ひがし北海道産かぼちゃのやさしい甘みが引き立つケーキに、上品なカラメルの甘さとりんご酸味が調和している焼きりんごセットにしました。

4 ひがし北海道産生ラム北海道ジンギスカン

標茶町産の貴重で新鮮生ラム肉を使用。ラムの風味を引き立てる自慢の自家製タレは、フルーツをメインに自然な甘さに仕上げました。

CAMP DE ROBATA®

キャンプ飯

新鮮なひがし北海道の味をメスティンにピッタリなサイズに真空冷凍しました。

キャンプや釣り、アウトドアを楽しんだ後も解凍して温めるだけ、炊くだけ、蒸すだけ簡単調理でお店の味に。レンジや湯せん、ご飯の素は炊飯器調理も出来るのでお家でもカンタンにお召あがりいただけます。

5 真ほっけ魚醤漬け炭火焼き

北海道産の真ほっけを魚醤に漬け込み、職人が炭火で焼き上げました。魚醤のまろやかな旨味と炭火焼きの香ばしさを楽しめる1品です。

6 北釧さば魚醤炭火焼き

ひがし北海道産のさばを魚醤に漬け込み、職人が炭火で焼き上げました。魚醤のまろやかな旨味と炭火焼きの香ばしい香りを楽しめる1品です。

7 阿寒ポークスペアリブの香草焼き

道東を代表するブランド豚「阿寒ポーク」の貴重なスペアリブを、炭火で焼き上げました。豚肉の旨味を一層引き立てるハーブの香りがアクセントになっています。

8 ひがし北海道産柳だこのご飯の素

ひがし北海道で取れる歯応えの良さが特長の「柳だこ」を柔らかく炊き上げました。ご飯と一緒に炊けばタコの旨みを存分に楽しめます。

9 手作り牛タンハンバーグ

北海道産牛タンを100％使用、つなぎを使わずに肉の旨味を存分に感じられる1品です。ふわふわの食感とタンの風味をお楽しみください。

10 ひがし北海道産辛子明太子と紅鮭のご飯の素

ひがし北海道で加工した辛子明太子と紅鮭。道東産昆布のだしが旨味を引き立てます。三つ葉や小ネギを加えるとさらに風味が増します。

ネット注文だけでなく自動販売機でCAMP DE ROBATAの商品が24時間お買い求めもできます。

CAMP DE ROBATA®
BY ABURIYA

釧路市入江町6-6
TEL.0154-65-7780

●ランチ　11:00~15:00［LO.14:30］
●ディナー 17:00~20:00［LO.19:30］
●定休日/不定休

WEBサイトはこちら!