

トマリトマロではバーベキューや館内調理に使える食材をご用意しております。

アウトドアやキャンプでバーベキュー以外の料理もいろいろ楽しみたいけど、準備やあと片付けが大変であきらめていませんか？

「もっとかんたんに本格的な料理を楽しみたい！」そんなご要望にお応えして”温めるだけでおいしい”マルシェプレートをご用意しました。メイン料理としてはもちろんサイドメニューやお酒のおつまみとしても！

マルシェプレートの商品一覧 (1~2人前)



3種のチーズ
タッカルビ



カマンベールチーズと
トマトのフォンデュ



イカと白ネギの
塩辛バター炉端焼き



煮込ハンバーグ



焼きポテサラ
3種のチーズ焼き



阿波黒牛のプルコギ



海鮮パエリア



シーフード
バタークリームリゾット

< ご利用方法 >

予め解凍すると、おいしく召しあがっていただけますので、事前の購入をおすすめしております。フロントにて注文を承っております。

冷蔵庫解凍で半日ほどかかりますので事前の購入をお願いいたします。

予め注文いただいた商品はスタッフが冷蔵庫で解凍しておきますので、お客様各自で名札のついた食品を冷蔵庫からお持ちください。

フロント不在時のご利用の場合、備え付けの冷凍食品購入シートに記入頂き、後払いも可能です。

・ご予約方法

チェックイン後にスタッフまでお申し付けください。

・決済方法

備え付けの冷凍食品購入シートに記入頂きフロントにてお支払いをお願いいたします。

フロント不在時はご自身でPayPay決済にてお支払いいただくか、チェックアウト時に冷凍食品購入シートで清算することもできます。

焼肉・ステーキ・その他商品一覧



チキンと野菜の
ビッグBBQ串 2本



手ごねハンバーグ



手打ち焼き鳥串
鶏もも串 4本入り



ぐるぐるソーセージ
2本セット



カジュアル焼肉セット
2人前



鹿児島黒牛
サーロインステーキ200g



和牛ロース焼肉100g



和牛カルビ焼肉100g



ロックアイス



ロックアイス(カップ)

< ご利用方法 >

予め解凍すると、おいしく召しあがっていただけますので、事前の購入をおすすめしております。
フロントにて注文を承っております。
冷蔵庫解凍で半日ほどかかりますので事前の購入をお願いいたします。
予め注文いただいた商品はスタッフが冷蔵庫で解凍しておきますので、
お客様各自で名札のついた食品を冷蔵庫からお持ちください。
フロント不在時のご利用の場合、備え付けの冷凍食品購入シートに記入頂き、後払いも可能です。

・ご予約方法

チェックイン後にスタッフまでお申し付けください。

・決済方法

備え付けの冷凍食品購入シートに記入頂きフロントにてお支払いをお願いいたします。
フロント不在時にご自身でPayPay決済にてお支払いいただくか、
チェックアウト時に冷凍食品購入シートで清算することもできます。

ミールキットのお召し上がり方



商品名	ソースを入れるタイミング			もっと美味しく作るコツ
	先	中間	後	
イカと白ネギの塩辛バター炉端焼き 塩辛バターソース		○		食材から出た水分はいったん捨てた後にソースを入れる。 加熱し過ぎに注意。
焼きポテサラ 3種のチーズ焼き 醤油風味オリーブオイルソース		○		ソース投入後よく混ぜる。
すべらない豚キムチ マヨネーズ風味 マヨネーズオリーブオイルソース		○		食材から出た水分はいったん捨てた後にソースを入れる。 キムチとソースを絡めて。
A5和牛トロ切落とし&焼野菜 オリジナルたれ			○	加熱し過ぎに注意。
ソーセージ&ベーコン ジャーマンポテト オリーブオイル&ブラックペッパーソース		○		必ず解凍してから調理してください。 焦がさないようによく混ぜながら焼いてください。
A5黒毛和牛まちがいないチンジャオロース 青椒肉絲ソース			○	ソースの煮詰めすぎに注意。
スミテラス名物! A5黒毛和牛のブルコギ 自家製ブルコギソース			○	食材から出た水分はいったん捨てた後にソースを入れる。 加熱し過ぎに注意。
3種のチーズタッカルビ ①旨辛まるやかソース ②チーズ		① ソース	② チーズ	必ず解凍してから調理してください。食材から出た水分は いったん捨てた後に①ソースを入れる。②チーズは仕上げに。

商品名	ソースを入れるタイミング			もっと美味しく作るコツ
	先	中間	後	
スミテラス 煮込ハンバーグ デミグラスソース		○		ソースを入れたらじっくり煮込む。
ライムオリーブ チキンの香草グリル焼き ライム&オリーブソース		○		食材から出た水分はいったん捨てた後にソースを入れる。 加熱し過ぎに注意。
カマンベールチーズとトマトのフォンデュアヒージョ オリーブオイルソース	○			チーズがとろけるまでじっと我慢! かき混ぜるとチーズが 崩れてしまうので注意。
枝付き枝豆のアンチョビバターソース焼き アンチョビバターソース			○	ソースを全体に絡めるように混ぜる。
焚き火 de すき焼き すき焼きタレ		○		牛肉の煮すぎに注意。 玉子はお客様のお好みでご注意ください。
甘辛! 韓国ラッポギ (インスタント麺入り) ①ダシ ②ソース ③チーズ	① ダシ		② ③ ソース/チーズ	①ダシを最初に入れて、お召し上がり前に②ソース投入後 よく混ぜ、仕上げに③チーズを入れる。
海鮮バエリア チキンピヨンスープ		○		必ず解凍してから調理してください。 焦げやすいので注意。
シーフード バタークリームリゾット クリームリゾットソース		○		必ず解凍してから調理してください。 焦げやすいので注意。