

[DAY CAMP]
How to Order

※ご予約日より3日前までのお受付となります。

1

メイン BOX を選ぶ

1種類につき、2人前から
ご注文いただけます。

2

ご飯ものを選ぶ

1種類につき2人前から
ご注文いただけます。

3

デザートを選ぶ

1種類につき2人前から
ご注文いただけます。

メンバーの皆様へ

メイン BOX を2種類以上ご注文いただく際は大変お手数ですが、Web 予約の場合はご予約フォーム内にございます備考欄にご希望のメニュー、数量をご入力くださいませ。その他お電話、メールでも承っております。

BBQ Box

バーベキュー BOX

こだわりの4種のお肉と沢山のお野菜が楽しめる
TOKYOCLASSIC CAMP 自慢のBBQ コースです。

Menu

Pickles & Source
ピクルス&ソース

Salad
サラダ

BBQ set
肉・野菜

Popcorn
ポップコーン

Dessert Box
デザート

(お好みのデザートをお選びください)



+お好みのご飯もの

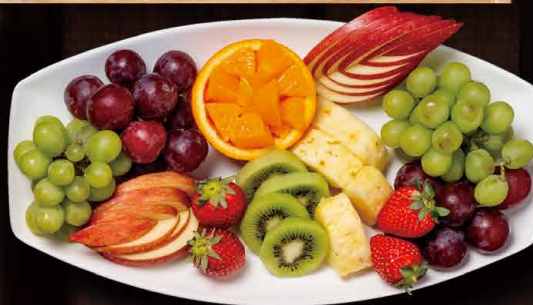


(例) BOX: バーベキュー BOX

デザート: ケーキセットをご注文の場合。(4人前)

※季節によって内容が異なります。

詳しくはスタッフまで



Tex-Mex Box

テックスメックス BOX

人気のBBQメニューにメキシコ風のアメリカ料理、【Tex-Mex】お肉を焼いてソースに付けそのままお召上がりいただいたり、トルティーヤに挟んでタコス風にするのもおすすめです。お好きな具材、スタイルでお召上がりください！

Menu

Pickles & Source
ピクルス&ソース

Cobb salad
コブサラダ

Grilled & Tortilla
焼き物・トルティーヤ

BBQ set
肉・野菜

Popcorn
ポップコーン

Dessert Box
デザート

(お好みのデザートをお選びください)

(例) BOX：テックスメックス BOX
デザート：ケーキセットをご注文の場合。(4人前)
※季節によって内容が異なります。
詳しくはスタッフまで



+お好みのご飯もの

Rice dish

ご飯もの

※1種類につき2人前からご注文いただけます。

※白米のみでもご用意が可能です。ご希望のお客様はお申し付けください。



RECOMMEND!

Sri Lanka Curry スリランカカレー

スリランカ人シェフ特製の数種のスパイスを使った自慢のカレー



Taco Rice タコライス

白米を炊いて、具材を乗せるだけで彩りも華やかなタコライスの完成です！特製タコミートとニンニクチップスのパンチが効いてご飯が進みます。



Bibimbap ビビンバ

白米を炊いて具材を炒めて混ぜるだけ。アツアツのビビンバをキャンプで！



期間限定 ※2024年6月末まで宿泊分まで受付

Seasoned rice with bamboo shoots and canola flower

たけのこと菜の花の炊き込みご飯

春の味覚たっぷりな旬の食材を使った、期間限定の炊き込みご飯



Paella

飯盒パエリア

海老などのシーフードや野菜の具沢山パエリア

※季節によって内容が異なります。詳しくはスタッフまで

Dessert

デザート

※1種類につき2人前からご注文いただけます。



Smore スモア

マシュマロを炎であぶって
チョコレートとクラッカーを
挟んだスイーツです。
焼きマシュマロの
ふわふわととろとろ食感が
やみつきになります。



Chocolate fondue チョコレート フォンデュ

とろ〜りチョコに
フルーツやプチパンケーキを
つけてほおばれば幸せな気分!
みんなでワイワイ
盛り上がるデザートです!



Mini cake Set ミニケーキセット

フルーツとミニケーキのセット。



Mini jelly Set ミニゼリーセット

フルーツとミニゼリーのセット。

※季節によって内容が異なります。詳しくはスタッフまで



※1セットのイメージです。

Option

追加注文

Sukiyaki Course

宮崎県 綾牛
すき焼きコース

(2人前から注文可)

※お好きな「デザート」と「朝食」が
1種類ずつ(2人前)お選びいただけます。

年間約300頭しか出荷されないとても希少なブランド牛。肉質のキメが細かく、柔らかさと風味を兼ね備えています。その中から厳選した肩ロース、ロース、バラをご用意いたしました。旨味が溢れたタレで、めのうどんもお楽しみいただけます。あまりの美味しさにスタッフも唸った綾牛をぜひお召し上がりくださいませ。

1人前 ¥13,750 (税込)

※各部位 100g, 合計 300g

※季節によって内容が異なります。詳しくはスタッフまで



※1セットのイメージです。

Option

追加注文

Ajillo アヒージョ Menu

カマンベールチーズ 天使の海老 スルメイカ ミニトマト
じゃがいも ブロッコリー マッシュルーム 玉ねぎ にんにく
赤唐辛子 ガーリックオイル バゲット アンチョビソース

カマンベールチーズを丸ごと使用し、
魚介の旨味も楽しめるアヒージョです！

ワインやお酒のお供にも最適！グツグツ、アツアツをどうぞ！！

1セット ¥4,400 (税込)

※季節によって内容が異なります。詳しくはスタッフまで



Option

追加注文

Homemade Lasagna

ピザ窯で焼く
自家製ラザニア

自家製のボロネーゼ & ホワイトソースを
たっぷり使用し、
イタリア産の生地で挟み込み、
チーズを乗せて焼き上げます。

2~3人前 ¥3,050 (税込)



※マルゲリータ



※クワトロフォルマッジ

Option

追加注文

Pizza

ピザ

マルゲリータ	¥3,530 (税込)
クワトロフォルマッジ	¥3,530 (税込)

直径約 30cm のピザをピザ窯で 10~15 分ほど焼いて出来上がり！

出来立てアツアツのピザを是非皆さまでお楽しみください！

ご提供方法は以下の 2 つからお選びください

- ① ご用意した具材をお客様で盛り付けいただく
- ② 予め盛り付けした状態でご用意





Option

追加注文

Bone in Dry Aged Beef

あがの姫牛骨付きドライエイジングビーフ

※新潟県阿賀野産“あがの姫牛” <http://aganohimeushi.com/>

青山一丁目 “The Burn”でもお召し上がりいただけます。

<http://salt-group.jp/shop/theburn/>

炭火で豪快に焼き上げる国産牛の熟成肉。炭火ならではの香ばしさと、

熟成肉ならではのしっとりとした味わいを楽しめる逸品です。

美味しく焼けたお肉は、表面はパリッと、内側はサーモンピンクで柔らかく、一口噛むと、ジュワッと肉汁が口の中に溢れます。

特別なお肉で一味違ったアウトドアの魅力をお勧めです！！

¥16,500 (税込)



Option

追加注文

Okosama Set お子さまセット Menu

ミニグリルBOX ミニサラダ スナック 白米 無添加だれ
※季節によって内容が異なります。詳しくはスタッフまで

“お子さま”のネーミングですが、お子さまだけでなくご家族やご友人の皆さままで
お楽しみいただける単品メニューです。おにぎりや手羽先をグリルで焼いて、
こだわりのチキンコンソメ・万能だれにつけてお召し上がりくださいませ。
調味料は全て化学調味料・着色料・保存料不使用で
安心してお召し上がりいただけます。
おやつや、おつまみの一品として是非お召し上がりくださいませ。

※“子どもの食卓”の調味料を使用しております。
<https://shop.kodomonoshokutaku.com/>

2人前 ¥2,200 (税込)





Option

追加注文

Takoyaki Set

たこ焼きセット

Menu

たこ焼き器 たこ焼き用具材 国産たこ

国産のたこ、素材と出汁にこだわった化学調味料不使用の粉を使った

本場大阪の味を、キャンプでお楽しみいただけます！

(粉には4種の国産の節、国産小麦粉を使用しております)

20個 ¥3,300 (税込)



Option

追加注文

Dried Fish

千葉県南房総産 干物

当日注文 OK!

・大金目鯛 ¥3,630 (税込)

・のどぐろ ¥3,300 (税込)

・スルメイカ ¥1,760 (税込)

・特大サバ ¥1,430 (税込)

・大真アジ ¥550 (税込)



Option

追加注文

Grilled Sweetfish

宮崎県 綾町産

鮎の塩焼き

(たで酢付き)

[1本] ¥825 (税込)

当日注文 OK!

『川魚の王様』とよばれる鮎。

宮崎県綾町産、名水百選の綾川の伏流水を使用し、

自然に近い環境で養殖された鮎です。

自分好みに焼き育てるのもアウトドアならではの

乙な楽しみ方です!



Option

追加注文

Smoked Set

燻製セット

Menu

- [Standard] ベーコン ウィンナー うずら卵
チーズ ミックスナッツ 塩 スモーカーセット
- [Special] 合鴨肉(プレーン or ペッパー) ベーコン ウィンナー
うずら卵 チーズ ミックスナッツ 塩 スモーカーセット

大人にもお子さまにも大人気の燻製セットです。

具材を並べて火をつけるだけ！

30分ほどで完成しますので、

お酒のおつまみとしてや、おやつとしてもおすすめです！

[Standard] ¥3,300 (税込)

[Special] ¥5,500 (税込)

Option 追加注文

朝食、デザート、お肉、お野菜などの全てのお食事メニューの
単品注文もご利用いただけます。お気軽にお問合せくださいませ。

TEL : 043-488-6211 (11:00-18:00)



RECOMMEND!

SriLanka Curry
スリランカカレー

(約2人前) ¥2,200(税込)



Tandoori chicken
タンドリーチキン

¥2,750(税込)



Clam

千葉県産地ハマグリ
時価 (10枚で目安
¥5,000 ~ ¥6,600)



Taco Rice
タコライス

(約2人前) ¥2,200(税込)



Bibimbap
ビビンバ

(約2人前) ¥2,200(税込)



期間限定 ※2024年6月末ご宿泊分まで受付
Seasoned rice with bamboo shoots
and canola flower

たけのこと菜の花の炊き込みご飯

(約2人前) ¥2,200(税込)



Paella
飯盒パエリア

(約2人前) ¥2,200(税込)