

[ 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

A～C をお選びください。  
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。

# Box A

## A ボックス

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

Grilled  
焼き物

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 : A 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

# Box B

## B ボックス

メインは、焼きそばとホットサンドメーカーを使ってお作りいただく  
お好み焼きです。ティーポーンもご用意しておりますので  
ボリューム満点セットです。

## Menu

Salad  
サラダ

Grilled  
焼き物

Okonomiyaki set  
お好み焼きセット

Yakisoba set  
焼きそばセット

Snack & Source  
スナック&ソース

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 : B 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。



**期間限定** ※2023年3月末まで宿泊分まで受付

### Creamy Mushroom Risotto

#### きのこベーコンのクリームリゾット

寒い季節にぴったり。お子様も大好きなリゾットを飯ごうで！



**期間限定** ※2023年3月末まで宿泊分まで受付

### Seasoned Rice with Salted Koji and Sweet Potato

#### 千葉県産さつまいもと塩麹の炊き込みご飯

ホクホクの千葉県産あずまの甘さと、塩麹の塩気が  
良いバランスに。塩麹でご飯ももちもちです！



### 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



### 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！



### SriLanka 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

※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。



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



※写真はイメージです。

期間限定 ※2023年3月末ご宿泊分まで受付

# Option

追加注文

## 鳥取境港直送 松葉蟹コース

1セット(2人前) ¥19,800 (税込)

### 松葉蟹 2杯

- かに刺し 2本
- かに脚炭火焼き 4本
- 甲羅味噌の炭火焼き 2つ
- 甲羅酒
- かに鍋
- 香の物
- 千葉県産とよまるたまごの雑炊

### デザート

- 千葉県産とよまるたまごを使用した自家製なめらかプリン2つ

### 朝食

- お好きなメニューから1種類(2人前)

## 鳥取境港直送 松葉蟹満喫コース

1セット(2人前) ¥30,800 (税込)

### 松葉蟹 4杯

- かに刺し 4本
- かに脚炭火焼き 4本
- 甲羅味噌の炭火焼き 4つ
- 甲羅酒
- かに鍋
- 香の物
- 千葉県産とよまるたまごの雑炊

### デザート

- 千葉県産とよまるたまごを使用した自家製なめらかプリン2つ

### 朝食

- お好きなメニューから1種類(2人前)



※1セットのイメージです。

**期間限定** ※2023年3月末ご宿泊分まで受付

# Option

追加注文

## Oden Set

おでんセット

Menu

大根 ちくわ 厚揚げ トマト 牛すじ  
こんにゃく たまご 水菜 だし巻き たこ(千葉県大原産)

寒い冬こそ、キャンプしながらみんなで囲んで食べるおでんは格別です！

材料は下ごしらえをしているので

煮た後はすぐお召上がりいただけます。

1セット ¥3650 (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



期間限定 ※2023年3月末ご宿泊分まで受付

# Option

追加注文

## Spicy Curry Rice Gratin

ピザ窯で焼く  
スパイシーカレードリア

※焼いてご提供いたします。

自家製のカレーピラフにシェフ特製のチキンカレー & ホホワイトソースを使用し、渾身の一品が誕生いたしました。ピリッとスパイシーなチキンカレーにたっぷりとろ〜りチーズが相性抜群！

2~3人前 ¥3,000 (税込)



**期間限定** ※2023年3月末ご宿泊分まで受付

# Option

追加注文

## Boso Herb Chicken Gratin Dauphinois

ピザ窯で焼く  
房総ハーブ鶏のドフィノワ

※焼いてご提供いたします。

お子様にも大人気なドフィノワ（じゃがいものグラタン）が  
キャンプでもお召し上がりいただけます！  
シェフ特製のホワイトソースをたっぷり使用し、  
千葉県房総ハーブ鶏とじゃがいも、季節野菜が入った  
アツアツのドフィノワをぜひキャンプで！

2~3人前 ¥3,000 (税込)



期間限定 ※2023年3月末ご宿泊分まで受付

# Option

追加注文

## Homemade Lasagna

ピザ窯で焼く  
自家製ラザーニャ

※焼いてご提供いたします。

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 ¥3,000 (税込)



# 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

## Cheese fondue

チーズフォンデュ

Menu

Grilled Box Cheese fondue set  
グリルボックス チーズフォンデュセット

チーズプロフェッショナル監修による東京クラシックキャンプオリジナルチーズフォンデュ。  
クラシックなスイス式チーズフォンデュにイタリア、ヴァッレダオスタが誇る山のチーズ「フォンティーナ」を  
贅沢にオリジナルブレンド。高山渓谷の牧草を食んだナッティーな旨味のチーズを華やかな白ワインの  
香りに閉じ込めて仕上げました。認定チーズプロフェッショナル監修のもと、何度も試作を重ねて  
出来上がりました。おいしい自然の空気と共に楽しみください。BBQ グリルで同時に焼き上げる  
熱々の野菜やパン、肉を具材に！キャンプだからこそ、楽しめるチーズフォンデュです。

2人前 ¥5,500 (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・万能だし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 千葉県大原産たこ

千葉県大原産の地だこと、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

## 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



Tandoori chicken  
タンドリーチキン  
¥2,750



Clam  
ハマグリ  
時価 (10枚で目安  
¥5,000 ~ ¥6,600)



Sri Lanka Curry  
スリランカカレー  
(約2人前) ¥2,200



Bibimbap  
ビビンバ  
(約2人前) ¥2,200



**期間限定** ※2023年3月末迄宿泊分まで受付

Creamy Mushroom Risotto  
きのこベーコンの  
クリームリゾット  
(約2人前) ¥2,200



**期間限定** ※2023年3月末迄宿泊分まで受付

Seasoned Rice with  
Salted Koji and Sweet Potato  
千葉県産さつまいもと塩麹の炊き込みご飯  
(約2人前) ¥2,200



Paella  
飯盒パエリア  
(約2人前) ¥2,200