

[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

メインのチーズタッカルビと、温かいスープのポトフがセットになった、
大人もお子さまも大好きなメニューです。

Menu

Pickles & Source

ピクルス&ソース

Pintxos

ピンチョス

Salad

サラダ

BBQ set

肉・野菜

Cheese dak galbi

チーズタッカルビ

Soup

ポトフ

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

Box C

C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：C 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。



Seasoned rice with Oiled sardine
オイルサーディンのバター醤油炊き込みご飯

オイルサーディンと
バター醤油の旨みが凝縮した炊き込みご飯



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



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



期間限定 ※2022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

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



期間限定 ※2022年9月末ご宿泊分まで受付

Seasoned rice
with edamame and corn

枝豆とコーンのバター醤油炊き込みご飯

お子様も大好きなバター醤油炊き込みご飯



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！

※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



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、
厳選洋風だし、万能だれにつけてお召し上がりくださいませ。

だし・たれは全て化学調味料・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。
※“こどもの食卓”の調味料を使用しております。 <https://shop.kodomonoshokutaku.com/>

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。

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 ※2022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



期間限定 ※2022年9月末ご宿泊分まで受付
Seasoned rice
with edamame and corn
枝豆とコーンのバター醤油炊き込みご飯
(約2人前) ¥2,200



Seasoned rice
with Oiled sardine
オイルサーディンの
バター醤油炊き込みご飯
(約2人前) ¥2,200



Paella
飯盒パエリア
(約2人前) ¥2,200