

[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。ティーボ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)



+ お好みのご飯もの

(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

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9月末ご宿泊分まで受付

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。



期間限定

※2023年5月末ご宿泊分まで受付

Seasoned Rice with Seasonal Onion

新玉ねぎの炊き込みご飯

新玉ねぎの甘味・トマトの酸味が絶妙にマッチ！
味付けにコンソメ・バターなどを使用し
洋風に仕上げております。



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！



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

※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

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/>

追加注文

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 Cheese fondue

追加注文

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

Okosama Set

お子さまセット

Menu

追加注文

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は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 (ブレン 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(税込)



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(税込)



Bibimbap

ビビンバ

(約2人前) ¥2,200(税込)



期間限定 ※2023年9月末ご宿泊分まで受付

Taco Rice

タコライス

(約2人前) ¥2,200(税込)



期間限定 ※2023年5月末ご宿泊分まで受付

Seasoned Rice with Seasonal Onion

新玉ねぎの炊き込みご飯

(約2人前) ¥2,200(税込)



Paella

飯盒パエリア

(約2人前) ¥2,200(税込)