

[ 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

Hot Salad & Bagna Cauda Sauce  
蒸し野菜 & バーニャカウダソース

French Onion Soup  
オニオングラタンスープ

BBQ set  
肉・野菜

Popcorn  
ポップコーン

Dessert Box  
デザート

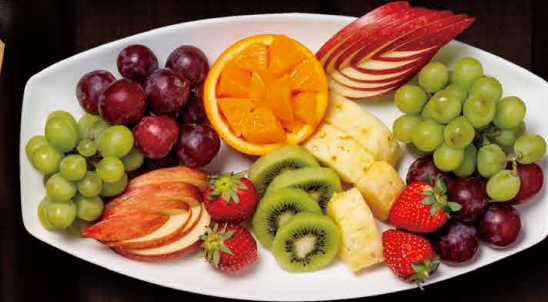
(お好みのデザートをお選びください)

(例) BOX: 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



+ お好みのご飯もの





# 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!**

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**

※2025年3月末ご宿泊分まで受付

Chicken Over Rice  
チキンオーバーライス

スパイシーチキンとターメリックライスにヨーグルトソースと相性抜群◎ 香りがさらに食欲をそそります!!



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**

※2025年3月末ご宿泊分まで受付

Seasoned Rice with Chicken and Burdock Root  
鶏ごぼうの炊き込みご飯

秋・冬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**

※2025年3月末ご宿泊分まで受付

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!

※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

※季節によって内容が異なります。詳しくはスタッフまで

## Shabu Shabu Course

宮崎県 綾牛 しゃぶしゃぶコース

(2人前から注文可)

### Menu

前菜 & ソース 綾牛・野菜・出汁 中華麺・特製ニラ醤油

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

年間 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、バラ肉をご用意いたしました。  
出汁には「白神山地の湧水」と「利尻昆布」を使用し、  
つけダレは「自家製ごまだれ」と「ポン酢」の2種類をご用意いたしました。  
メに中華麺を入れて最後までお楽しみくださいませ。

1人前 ¥13,750 (税込)

※各部位 100g, 合計 300g





※1セットのイメージです。

**期間限定** ※2025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 こんにゃく たまご トマト 玉ねぎ 水菜  
さつま揚げ つみれ ちくわ だし巻き卵 ウィンナー 牛すじ

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！

昨年よりもバージョンアップして、12種をご用意いたしました！

材料は下ごしらえをしているので  
煮たった後はすぐお召し上がりいただけます。

1セット ¥3,850 (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





※2セットのイメージです。

当日注文 OK!

# Option

追加注文

## Stew Hamburger

特製デミグラスソースの  
煮込みハンバーグ

お子さまから大人まで大人気!

ジューシーな自家製のハンバーグと野菜を煮込みました。

すでに火は通っておりますので、数分さらに煮込んで仕上げただけでしたら、

すぐにお召し上がりいただけます。

1セット2人前 ¥3,600 (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** ※2025年3月末ご宿泊分まで受付 / 当日注文OK!

# 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 ¥2,500 (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！！

¥19,800 (税込)～

※グラム数により変動いたします





# Option

追加注文

## Yakitori Set

焼き鳥セット

Menu

房総ハーブ鶏もも 房総ハーブ鶏ねぎま 房総ハーブ鶏手羽先 ぼんじり  
鶏皮 砂肝 うずら卵 トマト豚肉巻き ししとう (各2本ずつ)  
調味料(塩・たれ・柚子胡椒・七味唐辛子)

キャンプで焼き鳥! ついに TOKYO CLASSIC CAMP で

お楽しみいただけるセットをご用意いたしました!

お子様も大好き! 大人の方も、お酒のあてにいかがですか?

[単品] ¥4,400 (税込)

[2食付きオプションに追加] ¥3,850 (税込)





マルゲリータ



クワトロフォルマッジ



OSMIC トマトピザ

当日注文 OK!

# Option

追加注文

## Pizza

ピザ

マルゲリータ	¥3,300 (税込)
クワトロフォルマッジ	¥3,500 (税込)
オスミック OSMIC トマトピザ (盛り付け済みでの提供)	¥3,600 (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







※1セットのイメージです。

当日注文 OK!

# 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 BISTRO BAKERY TATSUMI のバゲット 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)

・ BISTRO BAKERY TATSUMI について

[https://www.instagram.com/bistro\\_bakery\\_tatsumi/](https://www.instagram.com/bistro_bakery_tatsumi/)

※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** ※2025年3月末ご宿泊分まで受付

# Option

追加注文

## Stone-Roasted Sweet Potato

石焼き芋

あっつあっつホクホクの石焼き芋をキャンプで！  
ダッチオーブンでじっくり焼いたホクホクのお芋に  
アイスとバターをのせてお召し上がりいただけます。

1セット1本 ¥850 (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





当日注文 OK!

# 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

国産のたこと、素材と出汁にこだわった化学調味料不使用の粉を使用した

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

## Spiny Lobster

生きたまま直送！

千葉県いすみ市産 伊勢海老

全国水揚げ量 1 位の実績も持つ千葉の伊勢海老は、  
黒潮に鍛えられた甘くプリプリした身が特徴

伊勢海老と聞くと、その名の通り三重県・伊勢を思い浮かべる人が多いかもしれませんが。しかし実は千葉県も日本有数の産地で、過去には水揚げ量全国 1 位になった実績もあります。千葉の伊勢海老は立派な触角と暗赤色の殻を持ち、黒潮に鍛えられて引き締まりプリプリした身は最高の味わいです。

食べ方はいろいろ！刺身や焼きはもちろん、付属のお味噌汁を使って  
伊勢海老のだしが効いたお味噌汁で頂くのもおすすめです！

1 尾 時価 (1 尾での目安)  
¥8,000 ~ ¥10,000

※天候不良によりご用意ができない場合がございます。予めご了承くださいませ。





# Option

追加注文

## Turban Shell

生きたまま直送！

千葉県いすみ市産 サザエ

鮮度抜群のいすみ市産のサザエは他の地域に比べて大型にも関わらず、身は柔らかく、味は繊細な旨味がギュッと凝縮されているのが特徴です。

1セット5個 時価 (5個での目安 ¥4,000～¥5,000)

※天候不良によりご用意ができない場合がございます。予めご了承くださいませ。





3 日前までに注文！

# Option

追加注文

## Clam

九十九里産  
地ハマグリ

産地直送のハマグリは大きくプリプリの弾力。

とろけるほどの柔さも併せ持ち、

溜まったつゆに凝縮された旨味は抜群です！

10 枚から 時価 (10 枚での目安  
¥5,500 ~ ¥7,000)

※天候不良によりご用意ができない場合がございます。予めご了承くださいませ。





当日注文 OK!

# Option

追加注文

## Dried Fish

千葉県南房総産  
干物 各種

- ・大金目鯛 ¥3,630 (税込)
- ・スルメイカ ¥1,760 (税込)
- ・特大サバ ¥1,430 (税込)





当日注文 OK!

# 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)

『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!

・宮崎県綾町について

<https://www.town.aya.miyazaki.jp>





当日注文 OK!

## 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





当日注文 OK!

# 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)



当日注文 OK!

# 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)



※3日前までに注文!

Tandoori Chicken  
タンドリーチキン

¥2,750(税込)



※3日前までに注文!

Clam

九十九里産 地ハマグリ

10枚から 時価 (10枚での目安  
¥5,500 ~ ¥7,000)



期間限定 ※2025年3月末で宿泊分まで受付

Chicken Over Rice  
チキンオーバーライス

(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 ※2025年3月末で宿泊分まで受付

Seasoned Rice with  
Chicken and Burdock Root  
鶏ごぼうの炊き込みご飯

(約2人前) ¥2,200(税込)



期間限定 ※2025年3月末で宿泊分まで受付

Creamy Mushroom Risotto  
きのこことベーコンの  
クリームリゾット

(約2人前) ¥2,200(税込)