

特撰山形牛 BBQ Box

¥12,100 (税込) / 1 人前
※2 人前〜ご注文いただけます。



特撰山形牛をメインに
こだわりのブランド肉が
楽しめる BBQ BOX です。
農林水産祭の天皇杯を受賞された
(株) 蔵王ファームの山形牛を
使用しております。

【山形牛】

山形県の寒暖差と良質な水で育った黒毛和種
きめ細やかな霜降りと甘みのある脂質が特徴で
濃厚な旨味がありながら後味はさっぱりとした口当たりです。

是非、お楽しみくださいませ！

<https://www.takahashi-chikusan.co.jp/yamagata/>

Menu

Sauce & Dressing
ソース&ドレッシング

Onsen Egg Salad
温玉のサラダ

Soup
季節のスープ

BBQ Set

- ・特撰山形牛 ヒレ・ロース
- ・千葉県産 恋する豚 バラ肉
- ・千葉県産 房総ハーブ鳥 もものスパイスチキン
- ・ラムチョップ

Rice dish

ご飯もの
(お好みのご飯ものをお選びください)

Dessert

季節の自家製ゼリー

※4 人前のイメージです。

※季節によって内容が異なります。詳しくはスタッフまで

和牛 BBQ Box

¥7,700 (税込) / 1人前
※2人前〜ご注文いただけます。



TOKYO CLASSIC CAMP 自慢の BBQ Box の
牛ヒレ肉を『特撰山形牛ヒレ肉』に
グレードUPしました！きめ細やかな霜降りと
脂質甘み・肉の旨味がありながら、
さっぱりとお召上がりいただけます。
是非、お楽しみくださいませ！

<https://www.takahashi-chikusan.co.jp/yamagata/>

Menu

Sauce

自家製ステーキソース & 赤ワインソース

Onion Soup

オニオンスープ

BBQ Set

特撰山形牛・ヒレ肉・ラム肉・鶏肉
豚肉・ウィンナー・季節の焼野菜

Rice dish

ご飯もの

(お好みのご飯ものをお選びください)

Dessert Box

デザート

(お好みのデザートをお選びください)

(例) メイン BOX：和牛 BBQ Box
デザート：スモア 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



Chiba Special BBQ Box

¥9,900 (税込) / 1人前 ※2人前〜ご注文いただけます。

千葉県のご当地 BBQ BOX

海と大地、豊かな自然に恵まれた
千葉県の「旬の旨味」が楽しめる BOX です。

きめ細やかな肉質と甘みが特徴の「せんば牛」、
千葉県産の豚を使用した「一 (ichi)」の
氷温® 熟成粗挽きソーセージや朝採れ直送の地場野菜など、
生産者のこだわりが詰まった房総の实りをご堪能ください。

Menu

Sauce

自家製ステーキソース
千葉県産 土気からし菜マスタード
<https://www.chibacity-tsukutabe.com/farmer/farmsupport-chiba>
山武の海の塩
<https://sammu-sea-salt.com>

BBQ set

せんば牛 [サーロニン・リブロース・ヒレ]
<https://chihounomegumi.co.jp/senbaseisansya/>
「一 (ichi)」氷温® 熟成 粗挽きソーセージ
<https://share.google/WUACzvWcOYzu1rvjc>
房総ハーブ鶏
大原漁港直送 地はまぐり
季節の焼き野菜

Rice dish

ご飯もの
千葉県産 コシヒカリ

Dessert

デザート
千葉県産 すいか

(例) メイン BOX: 千葉県ご当地 BBQ Box デザート: スモアをご注文の場合 (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

[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。

期間限定 ※2026 年 9 月末ご利用分まで受付

オリジナルスパイスで楽しむ

Wild Grab Seafood Box

¥5,500 (税込) / 1 人前 ※2 人前〜ご注文いただけます。

シーフード BOX

18 種類のスパイスを独自の黄金比で配合した
こだわりのブレンドスパイス &
爽やかな香りと白ワインビネガーの酸味が食をそる『サルサベルデ』
2 種類のソースを絡めたシーフード料理です。
かにエプロン・手袋をつけて豪快にお楽しみください！

Menu Sauce

〈オリジナルスパイス〉
スパイシーなチリが食欲をそそり、
お酒とも相性抜群です！

〈サルサベルデ〉
イタリア式の、パセリをベースにしたハーブソース
爽やかな香り&風味に塩味が程よく、
特に白ワインにぴったり！
クセになる味わいです。

Seafood & Vegetables

海鮮 & 野菜

海老・ワタリガニ・ズワイガニ爪・ムール貝・とうもろこし
ブロッコリー・人参・れんこん・オクラ・じゃがいも
イカリング・オニオンリング・チリ・ソース

Rice dish

ごはんもの
白米付き

(別のご飯ものをご希望の場合、+¥1,100 でご注文いただけます。)

Dessert Box

デザート

(お好みのデザートをお選びください)

※季節によって内容が異なります。詳しくはスタッフまで

(例) メイン BOX : Wild Grab Seafood Box (4 人前)

BBQ Box

¥5,500 (税込) / 1人前 ※2人前〜ご注文いただけます。

こだわりの4種のお肉と沢山のお野菜が楽しめる

TOKYO CLASSIC CAMP

自慢のBBQコースです。

Menu

Sauce

自家製ステーキソース & 赤ワインソース

Onion Soup オニオンスープ

BBQ set

牛肉・ラム肉・鶏肉・豚肉・ウィンナー・季節の焼野菜

Rice dish

ご飯もの

(お好みのご飯ものをお選びください)

Dessert Box

デザート

(お好みのデザートをお選びください)



※季節によって内容が異なります。詳しくはスタッフまで

※4人前のイメージです。

Samgyeopsal & Dak Hanmari Box

¥5,500 (税込) / 1人前 ※2人前〜ご注文いただけます。

サムギョプサル & タッカンマリ BOX

サムギョプサルがリニューアルして再登場！お好みでピリ辛に味の変化もお楽しみいただけます。タッカンマリは丸鶏から旨味が広がり、生姜の効いた塩スープで鶏や野菜といった素材の味を活かした、さらりと優しい味わいです。

Menu

Samgyeopsal set

サムギョプサル用
肉・野菜

Rice dish

ご飯もの
(お好みのご飯ものをお選びください)

Dak Hanmari

タッカンマリ

Sauce

ソース

※ 神戸六甲道“ぎゅんた”の
特製ヤンニンジャンを使用

<https://kobe-gyunta6.jp/>

Dessert Box

デザート

(お好みのデザートをお選びください)



(例) メイン BOX：サムギョプサル & タッカンマリ BOX

デザート：スモア をご注文の場合。(4人前)



タッカンマリの
完成イメージです。

※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。



RECOMMEND!

SriLanka Curry

スリランカカレー（白米・ナン付）



Rice

白米(1合～)



期間限定

※2026年9月末ご利用分まで受付

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

バター醤油の旨みが凝縮した炊き込みご飯



期間限定

※2026年9月末ご利用分まで受付

Jambalaya

ジャンバラヤ

11種の香辛料を使用しスパイシーさと旨味のまとまりが◎ビールとの相性抜群です！



期間限定

※2026年9月末ご利用分まで受付

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

※2026年9月末ご利用分まで受付

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

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。



期間限定 ※2026年9月末ご利用分まで受付

Seasonal Fruits

季節のフルーツ

旬のフルーツを中心に 4-5 種類の
カットフルーツをお楽しみいただけます。



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などををつけて
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！



ご予約日の3日前まで受付

Option

単品・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



※2セットのイメージです。

当日注文 OK!

Option

単品・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ていただけましたら、

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



ご予約日の3日前まで受付

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？

[1セット] ￥4,400 (税込)



マルゲリータ



クワトロフォルマッジ



OSMIC トマトピザ



マルゲリータとクワトロフォルマッジ ハーフ & ハーフ

当日注文 OK!

Pizza ピザ

Option

追加注文

マルゲリータ

¥3,500 (税込)

クワトロフォルマッジ

¥3,600 (税込)

オスミック

OSMIC トマトピザ

(盛り付け済みでの提供になります)

¥3,800 (税込)

ハーフ & ハーフ

(3種類どの組み合わせでもOK・
盛り付け済みでの提供になります)

¥4,400 (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

単品・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 パゲット 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



当日注文 OK!

Option

単品・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)



ご予約日の3日前まで受付

Option

単品・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。しかし実は千葉県も日本有数の産地で、過去には水揚げ全国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、付属のお味噌を使って

伊勢海老のだしが効いたお味噌汁で食べるのもおすすめです！

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。



ご予約日の3日前まで受付

Option

単品・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。



ご予約日の3日前まで受付

Option

単品・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

単品・追加注文

Grilled Sweetfish

宮崎県 綾町産

鮎の塩焼き

(たで酢付き)

[1本] 時価 (¥880 ~ 1,100 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>



※燻製 Special の完成イメージです。

当日注文 OK!

Option

単品・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

単品・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 (白米・ナン付)

(約2人前) ¥2,200 (税込)



Rice

白米 (1合~)

(1合) ¥400 (税込)



期間限定

※2026年9月末ご利用分まで受付

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

バター醤油の旨みが凝縮した炊き込みご飯

(約2人前) ¥2,200 (税込)



期間限定

※2026年9月末ご利用分まで受付

Jambalaya

ジャンバラヤ

11種の香辛料を使用しスパイシーさと
旨味のまとまりが◎ビールとの相性抜群です！

(約2人前) ¥2,200 (税込)



期間限定

※2026年9月末ご利用分まで受付

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！

(約2人前) ¥2,200 (税込)



期間限定

※2026年9月末ご利用分まで受付

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

(約2人前) ¥2,200 (税込)