

期間限定 ※2026年6月末ご利用分まで受付

特撰宮崎牛 BBQ Box

¥13,200 (税込) / 1人前
※2人前〜ご注文いただけます。

宮崎牛をメインとした
こだわりのブランド肉を楽しめるコースです。
デザートには、さっぱりとした
特製ゼリーもご用意しております。
是非、お楽しみくださいませ。



Menu

Sauce & Dressing
ソース&ドレッシング

Onsen Egg Salad
温泉のサラダ

Soup
季節のスープ

BBQ Set

- ・宮崎牛 サーロイン・ヒレ肉
- ・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

[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6月末ご利用分まで受付

Hard Clams Hot pot Box

¥5,500 / 1人前 ※2人前〜ご注文いただけます。

大原漁港直送 地はまぐりの潮鍋 BOX

大原漁港直送 地はまぐりを贅沢にたっぷり使用した潮鍋Boxです。
地はまぐりの旨味が溶け出したスープで
メのラーメンまでお楽しみくださいませ。
※仕入れ状況により、ご提供できない場合がございます。
あらかじめご了承ください。

Menu

Appetizer

茶碗蒸し

三つ葉・銀杏・しいたけ・鶏肉・かまぼこ・かにかま

Sauteed vegetables

百合根のバターソテー

Hard Clam Hot pot

地はまぐりの潮鍋

地はまぐり・季節野菜・絹豆腐・スープ

Noodles

メラーメン

(ご飯ものメニューをご希望の方は追加料金にてご選択いただけます)

Dessert Box

デザート

(お好みのデザートをお選びください)

(例) メインBox: 大原漁港直送 地はまぐりの潮鍋Box デザート: スモアをご注文いただいた場合 (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

BBQ Box

¥5,500 / 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

2種の自家製ソース

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)



(例) メイン BOX : 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

期間限定 ※2026年6月末ご利用分まで受付

Medium BBQ Box

¥7,700 / 1人前 ※2人前〜ご注文いただけます。



TOKYO CLASSIC FOREST CLUB 自慢の「BBQ Box」にある牛ヒレ肉を『特選宮崎牛ヒレ肉』にグレードUPしました！
こだわりが詰まった Box です。

Menu

Sauce

2種の自家製ソース

Onion Soup

オニオンスープ

BBQ Set

特選宮崎牛 ヒレ肉・ラム肉・鶏肉・豚肉・ウィンナー

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



(例) メイン BOX : Medium BBQ BOX デザート : スモア をご注文の場合。(4人前)

Minari Samgyeopsal & Dak Hanmari Box

¥5,500 / 1人前 ※2人前〜ご注文いただけます。

ミナリサムギョプサル&タッカンマリ Box

大人気サムギョプサルBoxに、「セリ(ミナリ)」を追加！
セリの爽やかな香りと風味がよく、
後味もさっぱりとお楽しみいただけます。
『タッカンマリ』の鶏の旨み
が溶け出し生姜の効いたスープが夏バテに効果◎

Menu

Minari
セリ(ミナリ)

Rice dish
ご飯もの

(お好みのご飯ものをお選びください)
★「白米・麺」がおすすめ！

Samgyeopsal set
サムギョプサル用
肉・野菜

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/>

Dak Hanmari
タッカンマリ

Dessert Box
デザート

(お好みのデザートをお選びください)



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



(例) メイン BOX：ミナリサムギョプサル&タッカンマリBox

デザート：スモア をご注文の場合。(4人前)

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6月末ご利用分まで受付

Seasonal Rice 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。



期間限定 ※2026年6月末ご利用分まで受付

Seasoned Rice with
Bamboo Shoots and Canola Flower

筍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 ※2026年6月末ご利用分まで受付

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

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6月末ご利用分まで受付

Baked apple with vanilla ice cream

焼きりんご (バニラアイス付)

待望のキャンプデザートがついに登場!!
フライパンで焼き目をつけて、バニラアイスとお好み
でシナモンをかけて出来上がり!



Smores

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!

期間限定 ※2026年6月末ご利用分まで受付

ご予約日の3日前まで受付

Option

追加注文

Steamed Clams with Seasonal Vegetables in Japanese Sake

大原漁港直送 地はまぐりと季節野菜の酒蒸し

大原漁港直送 地はまぐりを使用した酒蒸しです。

地はまぐりの濃厚な出汁がしみた季節野菜もお楽しみください。

※仕入れ状況により、ご提供できない場合がございます。

あらかじめご了承ください。

1セット ¥5,500 (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

※1セットのイメージです。



※1セットのイメージです。

期間限定 ※2026年6月末ご利用分まで受付

ご予約日の3日前まで受付

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

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



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をお楽しみいただける逸品です。

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



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 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)

※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。



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

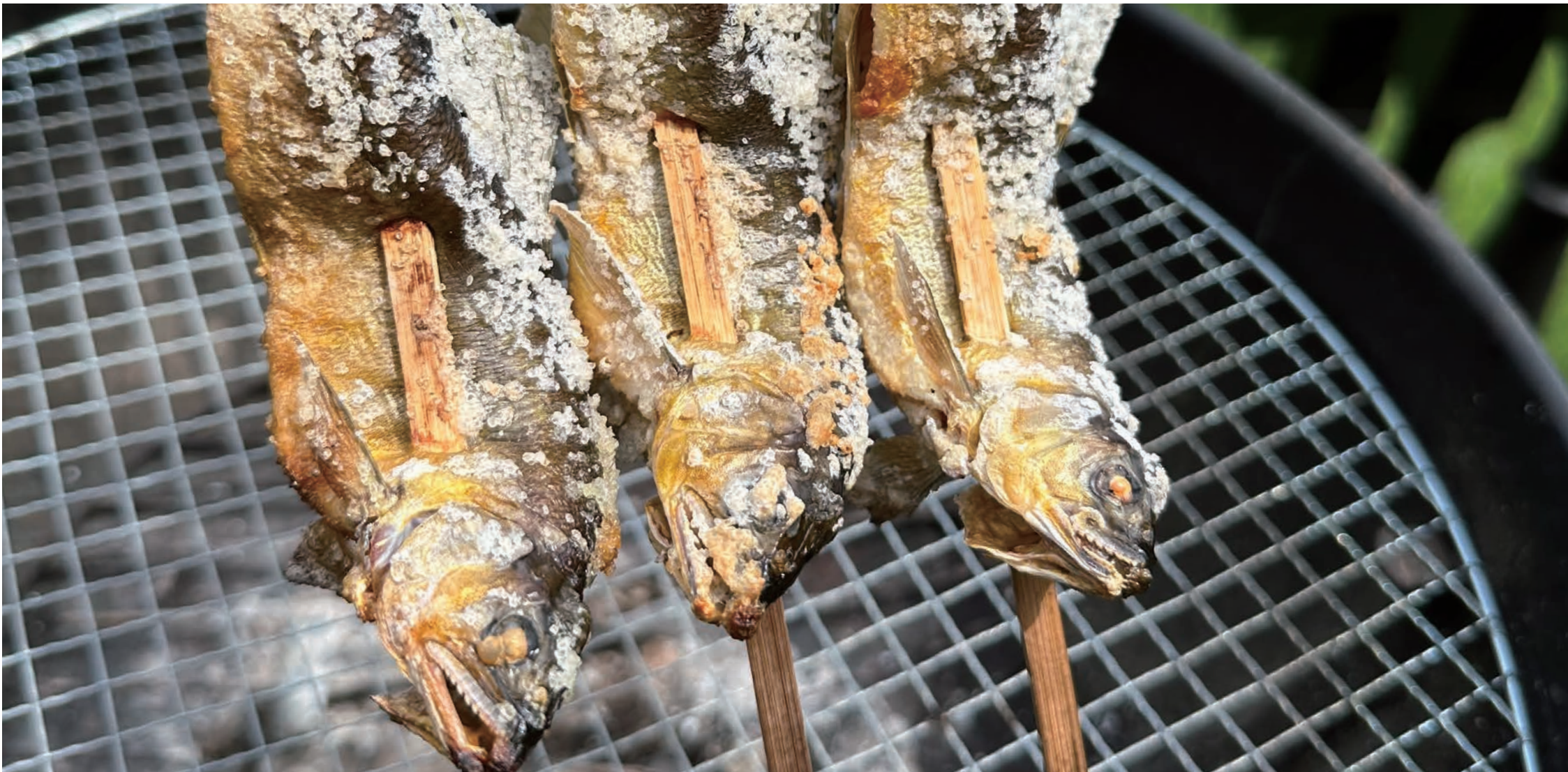
産地直送のハマグリは大きくプリプリの弾力。

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。



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] 時価 (¥880 ~ 1,100 税込)

当日注文 OK!

『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)

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6月末ご利用分まで受付

Seasonal Rice 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。



期間限定 ※2026年6月末ご利用分まで受付

Seasoned Rice with
Bamboo Shoots and Canola Flower

筍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 ※2026年6月末ご利用分まで受付

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