



※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

[2食付きオプション] How to Order

※ご予約日より3日前までのお受付となります。

※夕食・朝食共にお客様でご調理いただきます。

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。

3人前の場合1種類のみになります。

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。

④ 朝食を選ぶ

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。

Samgyeopsal & Dak Hanmari Box

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

Grilled
焼き物

Dak Hanmari
タッカンマリ

Samgyeopsal set
サムギョプサル用肉・野菜

Snacks & Source
スナック&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/>

Rice dish
ご飯もの

(お好みのご飯ものをお選びください)

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)



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：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)

BBQ Box

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

Pickles & Source

ピクルス&ソース

Salad

サラダ

BBQ set

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)

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) メイン BOX : BBQ BOX ご飯もの : スリランカカレー 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

Spareribs Box

スペアリブ BOX

スペアリブ BOX が味付けを一新し、バージョンアップして復活いたしました！

セットで鶏せせりやスキレットでアツアツの

具沢山アヒージョもお楽しみください！

Menu

Pickles & Source

ピクルス&ソース

Ajillo

エビ、カマンベールチーズと
彩野菜のアヒージョ

Salad

サラダ

Rice dish

ご飯もの

(お好みのご飯ものをお選びください)

Grill set

スペアリブ

せせり

骨付ソーセージ

手羽元

野菜

Snacks

スナック

Dessert Box

デザート

(お好みのデザートをお選びください)



アヒージョの
完成イメージです。

(例) メイン BOX : スペアリブ BOX デザート : チョコフォンデュ 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

Bouillabaisse Box

ブイヤベース BOX

世界三大スープの1つ、ブイヤベースをキャンプで手軽に！
金目鯛、天使の海老、ムール貝などの魚介と香味野菜をコトコト煮込み、
旨味がギュッと濃縮したスープに仕上がりました！

Menu

Pickles & Snacks
ピクルス&スナック

Hot salad
蒸し野菜 & バーニャカウダソース

Grilled & Bread
焼き物 & パン

Rice dish
ご飯もの

(お好みでご飯ものをお選びください)

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) メイン BOX : ブイヤベース BOX (4人前イメージです。)

※季節によって内容が異なります。詳しくはスタッフまで



Hot Pot

Spicy soup Hot pot Box

特製香辛スープ鍋

様々なスパイスと食材をスリランカ人シェフが時間をかけて煮込んだ絶品スープにお肉や沢山の野菜とこのこの具材で食べる少しスパシーで癖になる薬膳鍋です。

Menu

Appetizer & Source
前菜&ソース

Grilled
焼き物

Hot Pot
お鍋・肉・野菜・スープ

Rice dish
麺と雑炊

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)

※季節によって内容が異なります。詳しくはスタッフまで

Iron Pot Stew Hamburger Box

特製デミグラスソースの煮込みハンバーグ

ジューシーな自家製のハンバーグと野菜をダッチオーブンで煮込む
キャンプならではのスタイルです。お子様から大人まで楽しめるメニューです。
すでに火は通っております、ダッチオーブンを火にかけて温めてお召し上がり下さい

Menu

Pickles & Snack
ピクルス&スナック

Salad
サラダ

Grilled Box
焼き物

Stew hamburger
特製デミグラスソースの煮込みハンバーグ

Rice dish
ご飯もの
(お好みのご飯ものをお選びください)

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) メイン BOX：特製デミグラスソースの煮込みハンバーグ 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

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。

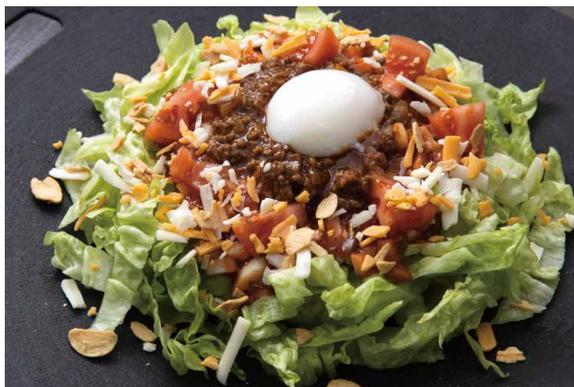
※白米のみでもご用意が可能です。ご希望のお客様はお申し付けください。



RECOMMEND!

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



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。



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 ※2024年6月末まで宿泊分まで受付

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



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

※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!



Grilled fruits グリルドフルーツ パイナップルとピーチ

網を交換してフルーツを焼きます。
焼いて甘みが増したフルーツに
お好みでキャラメルソースをかけて
お召し上がりください。
おすすめはアイスクリーム
(アイスは別料金)のせ!
焼いたフルーツにアイスが溶けて
更に美味しくなります。



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!

※季節によって内容が異なります。詳しくはスタッフまで



Breakfast basket 朝食

※1種類につき2人前からご注文いただけます。
 ※お客様でご調理いただけます。
 ※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 Flour Pancakes Set
 米粉のパンケーキセット
 +¥1,100(税込)

Menu

Salad Rice flour pancakes
 サラダ 米粉のパンケーキ

Sausage (Soy meat)
 大豆ミートソーセージ

Ham (Soy meat) Juice
 大豆ミートハム ジュース



Tandoori Chicken Sandwich Set
 タンドリーチキン
 サンドセット

Menu

Salad Tandoori Chicken
 サラダ タンドリーチキン

Egg Mid graham bread
 卵 全粒粉パン

Yogurt Apple Soda juice
 ヨーグルト アップルソーダジュース



Bacon and Cheese One Pan Sandwich
 ベーコンとチーズの
 ワンパンサンド

Menu

Salad Bacon and Cheese
 サラダ ベーコンとチーズ

Bread Sausage
 パン ソーセージ

Apple Soda juice
 アップルソーダジュース



English Breakfast
 イングリッシュ
 ブレックファスト

Menu

Salad Bacon and Sausage
 サラダ ベーコンとソーセージ

Focaccia Hash browns
 フォカッチャ ハッシュドポテト

Egg Beans and Mushroom
 卵 豆とマッシュルーム

Tomato Apple Soda juice
 トマト アップルソーダジュース



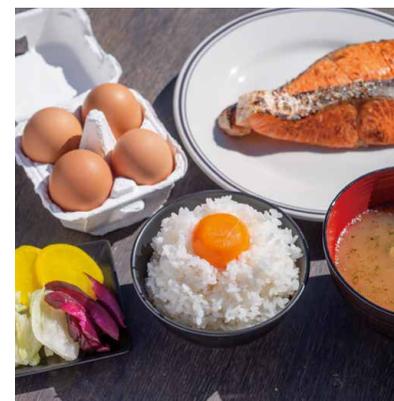
Hot Dog Set
 ホットドッグセット

Menu

Salad Soup
 サラダ スープ

Hot Dog
 ホットドッグセット

Egg Milk
 卵 牛乳



Tamago-kake gohan Set
 (Raw egg on rice Set)
 たまごかけご飯セット

Menu

Miso Soup
 旬な食材を使ったお味噌汁

Salmon Pickles
 鮭 お新香

Rice Egg
 白米 卵



※1セットのイメージです。

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/

※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

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)



※マルゲリータ



※クワトロフォルマッジ

Option

追加注文

Pizza ピザ

マルゲリータ	¥2,980 (税込)
クワトロフォルマッジ	¥2,980 (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





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

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 国産たこ

国産のたこ、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

Dried Fish

千葉県南房総産 干物

当日注文 OK!

・大金目鯛 ¥3,630 (税込)

・のどぐろ ¥3,300 (税込)

・スルメイカ ¥1,760 (税込)

・特大サバ ¥1,430 (税込)

・大真アジ ¥550 (税込)



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)

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>



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

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)



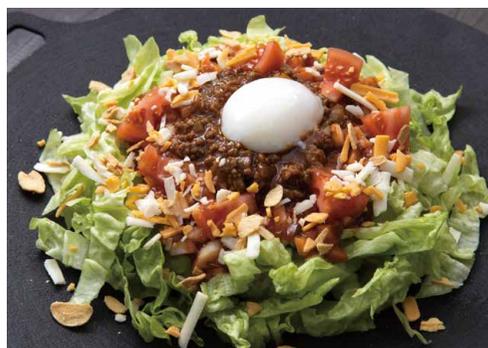
Tandoori chicken
タンドリーチキン

¥2,750(税込)



Clam

千葉県産地ハマグリ
時価 (10枚で目安
¥5,000 ~ ¥6,600)



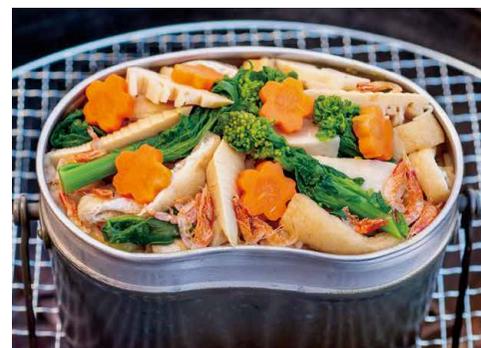
Taco Rice
タコライス

(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 ※2024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(税込)



Paella
飯盒パエリア

(約2人前) ¥2,200(税込)