

[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。

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。

※鍋BOXをお選びの方は白米と中華麺がセットになっている為
お選びいただけません。2種類目が鍋以外のものと、
ご飯ものが1種類お選びいただけます。
(2種類目の人数分のみのご用意となります。)

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 Box

サムギョプサル

サムギョプサルと、韓国風すき焼き“チョンゴル”のセット。

お好みでセットのソースをかければ

ピリ辛に味の変化もお楽しみいただけます。

お好きな具材、スタイルでお召し上がりください！

Menu

Grilled
焼き物

Samgyeopsal set
サムギョプサル用肉・野菜

Snack & Source
スナック&ソース

※ 神戸六甲道“ぎゅんた”の特性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)



(例) メイン BOX：サムギョプサル 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

Tex-Mex Box

テックスメックス

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し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。
好きな具材、スタイルでお召し上がりください！

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

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 : Tex-Mex 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

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



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
きのこの具材で食べる少しスパイ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

Sparerib Box

スペアリブ

お酒のお供にもぴったりなバーベキューの定番料理、スペアリブ。

炭火で焼くことにより表面はこんがり、中はジューシーで、

家のオープンやグリルで焼くのととは断然違います。

手作りのオリジナルソースにつけたお肉は、すでにボイルしているので、
焼き目がつく程度に焼いていただければすぐにお召し上がりいただけます。

Menu

Pickles & Source

ピクルス&ソース

Salad

サラダ

Sparerib 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：スペアリブ 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

Dutch Oven Whole chicken Box

丸鶏のロースト

これぞキャンプ！といったキャンプの代表的なダッチオーブンを使った料理。

鶏肉一羽を丸ごとダッチオーブンで豪快に焼いて
キャンプの醍醐味をお楽しみ下さい。

Menu

Pickles & Snack
ピクルス&スナック

Salad
サラダ

Kushi set
串焼き食材

Whole chicken
1羽まるごとチキン

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：丸鶏のロースト 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

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

Iron Pot Acqua Pazza Box

アクアパッツァ

新鮮な魚を豪快に入れた具沢山アクアパッツァ。蓋を開けた時にテンションが上がること間違いなし！最後のスープまで楽しめるアウトドアを代表するお料理です。すでに火は通っておりますので、カセットコンロで温めるだけでお召し上がりいただけます。

Menu

Pickles & Snack
ピクルス&スナック

Salad
サラダ

Kushi set
串焼き食材

Acqua Pazza
アクアパッツァ

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 : アクアパッツァ 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

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。



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

オイルサーディンと
バター醤油の旨みが凝縮した炊き込みご飯



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



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 ※2022年9月末ご宿泊分まで受付

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



Biryani
スリランカシェフのビリヤニ

本場仕込みのスパイスと鶏肉のピリ辛な炊き込みご飯
ビリヤニと相性の良いバスマティ米を使用



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

※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。



Fruits salad フルーツポンチ

ジャーに入ったカラフルで
ポップなフルーツポンチ。
さっぱりなデザートが好きな方、
甘すぎるものが苦手な方に
オススメです。

※季節によって内容が異なります。詳しくはスタッフまで



Breakfast basket

朝食

※1種類につき2人前からご注文いただけます。

※季節によって内容が異なります。詳しくはスタッフまで



English Muffin Set
エッグマフィンセット

Menu

Salad	Soup
サラダ	スープ
Egg	Muffin
卵	マフィン



Hot Dog Set
ホットドッグセット

Menu

Salad	Soup
サラダ	スープ
Egg	Hot Dog
卵	ホットドッグ セット



Pancake Set
パンケーキセット

Menu

Salad	Soup	Egg
サラダ	スープ	卵
Sausage	Pancake set	
ソーセージ	パンケーキ セット	



Bagel Set
ベーグルセット

Menu

Salad	Soup	Egg
サラダ	スープ	卵
Bagel		
ベーグル		
Cream cheese and salmon		
クリームチーズとサーモン		



Bread Set
3種のブレッドセット

Menu

Salad	Soup	Egg
サラダ	スープ	卵
Sausage and bacon		
ソーセージとベーコン		
Fruits and yogurt		
フルーツとヨーグルト		



Tamago-kake gohan Set
(Raw egg on rice Set)

たまごかけご飯セット

Menu

Miso soup	Salmon
旬な食材を使った お味噌汁	鮭
Pickles	Rice
お新香	白米
	Egg
	卵

※千葉県産「とよまる」の卵を使用 <https://toyomaru.net/>



マルゲリータ



クワトロフォルマッジ



トマトチリチキンピザ

Option

追加注文

Pizza ピザ

マルゲリータ	¥1,980 (税込)
クワトロフォルマッジ	¥2,530 (税込)
期間限定 ※2022 年 10 月末ご宿泊分まで	
トマトチリチキンピザ	¥1,980 (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！

盛り付けされた状態での提供、または、お客様で盛り付け
いただくかをお選びいただけます。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！

**キャビンをご予約のお客様のみ
ご注文いただけます。**

※キャビンにあるピザ窯をご利用ください。





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。

※“こどもの食卓”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



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



Bibimbap
ビビンバ
(約2人前) ¥2,200



期間限定 ※2022年9月末まで宿泊分まで受付
Seasoned rice
with edamame and corn
枝豆とコーンのバター醤油炊き込みご飯
(約2人前) ¥2,200



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
(約2人前) ¥2,200



Paella
飯盒パエリア
(約2人前) ¥2,200



Biryani
スリランカシェフのビリヤニ
(約2人前) ¥2,200