

[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。

※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。

期間限定 ※2023年9月末ご宿泊分まで受付

Pork* Shabu Shabu Box

*Grown in Chiba

千葉県豚「東の匠 & いも豚*」の
豚しゃぶ BOX

厳選した千葉豚を特製スープ（塩レモン・辛味噌）で、
野菜と一緒にしゃぶしゃぶをお楽しみください！
メには麺を入れて、最後までお楽しみいただけます。

Menu

Snacks & Source
スナック&ソース

Grilled
焼き物

Hot Pot
お鍋

Rice dish
ご飯もの

(お好みのご飯ものをお選びください)

千葉県産豚肉「東の匠 & いも豚」

野菜
スープ

Dessert Box
デザート

(お好みのデザートをお選びください)



完成イメージです。

(例) メイン BOX：千葉県豚「東の匠 & いも豚」の豚しゃぶ BOX デザート：スマアをご注文の場合。(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 ※2023年9月末ご宿泊分まで受付

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

Salad

サラダ

Spareribs set

スペアリブ・せせり・骨付ソーセージ

Grilled

焼き物

Ajillo

エビとマッシュルーム、彩り野菜のアヒージョ

Rice dish

ご飯もの

(お好みのご飯ものをお選びください)

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)



(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

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

Snacks & 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)

※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



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)

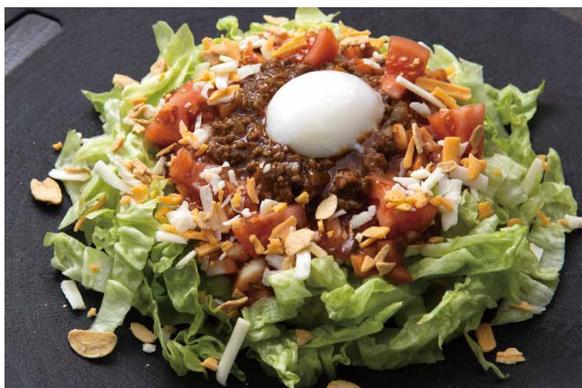
※季節によって内容が異なります。詳しくはスタッフまで

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。

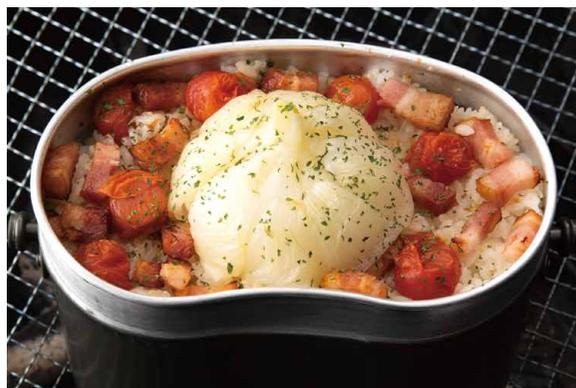


期間限定

※2023年9月末ご宿泊分まで受付

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。



期間限定

※2023年5月末ご宿泊分まで受付

Seasoned Rice with 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。



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！



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。
 ※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



期間限定 ※2023年9月末ご宿泊分まで受付

Tandoori Chicken Sandwich Set

タンドリーチキンサンドセット

Menu

Salad	Tandoori Chicken	Yogurt
サラダ	タンドリーチキン	ヨーグルト
Egg	Mid graham bread	Apple Soda juice
卵	全粒粉パン	アップルソーダ ジュース



期間限定 ※2023年9月末ご宿泊分まで受付

French Toast Set

フレンチトーストセット

Menu

Salad	Wiener	Soup
サラダ	ウィンナー	スープ
Egg	French Toast	Apple Soda juice
卵	フレンチトースト	アップルソーダ ジュース



Bread Set

3種のブレッドセット

Menu

Salad	Egg
サラダ	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	



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



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



ビスマルク

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)
期間限定 ※2023年9月末ご宿泊分まで	
ビスマルク	¥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！

キャビンをご予約のお客様へ（ピザ窯有）
ご提供方法は以下の2つからお選びください

※マルゲリータ、クワトロフォルマッジのみ

- 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

※テントをご予約の方は、焼き上げた状態で
提供させていただきます。（各ピザ+¥550）





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

Cheese fondue

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

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

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(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



Tandoori chicken
タンドリーチキン
¥2,750(税込)



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(税込)



Bibimbap
ビビンバ
(約2人前) ¥2,200(税込)



期間限定 ※2023年9月末ご宿泊分まで受付

Taco Rice
タコライス
(約2人前) ¥2,200(税込)



期間限定 ※2023年5月末ご宿泊分まで受付

Seasoned Rice with Seasonal Onion
新玉ねぎの炊き込みご飯
(約2人前) ¥2,200(税込)



Paella
飯盒パエリア
(約2人前) ¥2,200(税込)