

[2食付きオプション / 1人前 ¥6,600 (税込)]

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。

BBQ Box

バーベキュー 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

Sauce & Dressing
ソース & ドレッシング

Salad
サラダ

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

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)

Breakfast
朝食
(お好みの朝食をお選びください)



(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

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

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)

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)

Breakfast

朝食

(お好みの朝食をお選びください)



(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

期間限定 ※2025 年 9 月末まで宿泊分まで受付

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

Sauce & Oil
ソース & オイル

Onion Soup
オニオンスープ

Salad & Grilled
サラダ & 焼き物

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)

Dessert Box
デザート

(お好みのデザートをお選びください)

Breakfast
朝食

(お好みの朝食をお選びください)

※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 : 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)

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!

Sri Lanka Curry スリランカカレー

(白米・ナン付)

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



Rice 白米



期間限定 ※2025年9月末ご宿泊分まで受付

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 ※2025年6月末ご宿泊分まで受付

Seasoned rice with bamboo shoots and canola flower

筍と菜の花の炊き込みご飯

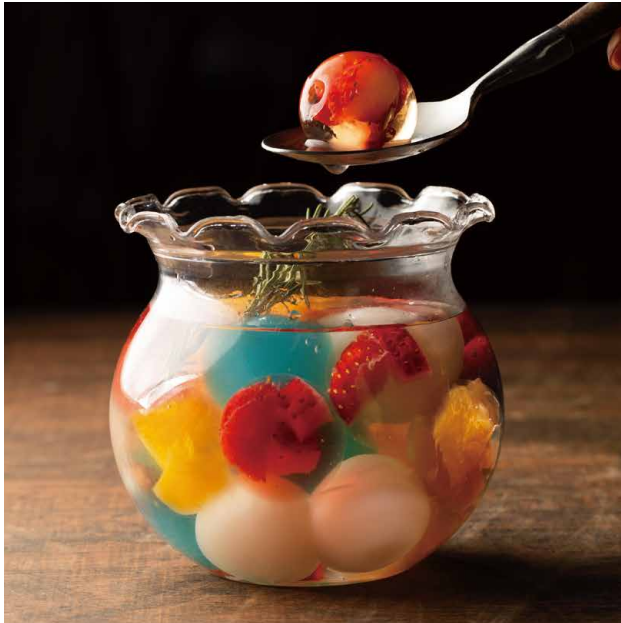
春の味覚たっぷりの旬の食材を使った、
期間限定の炊き込みご飯

※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。



期間限定 ※2025年9月末まで宿泊分まで受付

Kowloon ball fruit jelly

クーロンキゅう

九龍球ゼリー

季節の果物を使用した球体のゼリー。
食後にスッキリしたい方におすすめ！
ひんやりとした食感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！



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きます。

※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 ※2025 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

French Toast フレンチトースト	Sausage and bacon ソーセージとベーコン
Egg 卵	Salad サラダ
	Soup スープ



Rice Flour Pancakes Set
米粉のパンケーキセット
+¥1,100 (税込)

Menu

Rice flour pancakes 米粉のパンケーキ	Sausage (Soy meat) 大豆ミートソーセージ
Ham (Soy meat) 大豆ミートハム	Salad サラダ
	Juice ジュース



Hot Dog Set
ホットドッグセット

Menu

Hot Dog ホットドッグセット	Soup スープ
Egg 卵	Salad サラダ
	Juice ジュース



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

Menu

Egg 卵	Salmon 鮭	Pickles お新香	Miso Soup お味噌汁	Rice 白米
----------	-------------	----------------	-------------------	------------

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



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

単品・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？

[単品] ¥4,400 (税込)

[2食付きオプションに追加] ¥3,850 (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

単品・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 ハーフ & ハーフ (3 種類の組み合わせでも OK)	¥3,800 (税込)
マルゲリータとクワトロフォルマッジ ハーフ & ハーフ (盛り付け済みでの提供)	¥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



※4人前のイメージです。

ご予約日の3日前まで受付

Option

単品・追加注文

Paella

パエリア

人気のパエリアがリニューアル！

フメドボワソンとシーフードを使用し、旨味がギュッと詰まったパエリア。

出来上がりの香りは食欲をさらにそそります！

1人前 ￥1,200 (税込)

[2人前から注文可]

※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。

ご予約日の3日前まで受付

Option

単品・追加注文

Spare Ribs

スペアリブ

お子さまにも大人気！バーベキューの定番料理、スペアリブはお酒のお供にもぴったりです。

炭火で焼くことにより表面はこんがり、中はジューシー！

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。

1セット2人前 ￥3,200 (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] ¥825 (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>



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!

Sri Lanka Curry

スリランカカレー (白米・ナン付)

(約2人前) ¥2,200 (税込)



※ご予約日の3日前まで受付

Tandoori Chicken

タンドリーチキン

¥2,750 (税込)



期間限定

※2025年9月末まで宿泊分まで受付

Jambalaya

ジャンバラヤ

(約2人前) ¥2,200 (税込)



期間限定

※2025年6月末まで宿泊分まで受付

Seasoned rice with bamboo shoots
and canola flower

筍と菜の花の炊き込みご飯

(約2人前) ¥2,200 (税込)



Rice

白米 (1合～)

(1合) ¥400 (税込)