

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

Source & Dressing
ソース&ドレッシング

Salad
温玉サラダ

Soup
季節の自家製スープ

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

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



※1セットのイメージです。

期間限定 ※2026年5月末ご宿泊分まで受付

Option

追加注文

※季節によって内容が異なります。詳しくはスタッフまで

Sukiyaki Course

宮城県 綾牛 すき焼きコース

(2人前から注文可)

Menu

※好きな「デザート」と「朝食」が
1種類づつ(2人前)お選びいただけます。

年間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、バラ肉をご用意いたしました。
旨味が溢れたタレで、メ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



※1セットのイメージです。

期間限定 ※2026 年 5 月末ご宿泊分まで受付

Option

追加注文

※季節によって内容が異なります。詳しくはスタッフまで

Shabu Shabu Course

宮崎県 綾牛 しゃぶしゃぶコース

(2人前から注文可)

Menu

前菜 & ソース 綾牛・野菜・出汁 中華麺・特製ニラ醤油

※お好きな「デザート」と「朝食」が
1 種類づつ (2人前) お選びいただけます。

年間 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、バラ肉をご用意いたしました。

出汁には「白神山地の湧水」と「利尻昆布」を使用し、
つけダレは「自家製ごまだれ」と「ポン酢」の 2 種類をご用意いたしました。
ズに中華麺を入れて最後までお楽しみくださいませ。

1 人前 ¥13,750 (税込)

※各部位 100g, 合計 300g

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

2食付オプション / 1人前 ¥6,600 (税込)

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

Hot Salad & Bagna cauda sauce

蒸し野菜 & バーニャカウダソース

French Onion Soup

オニオングラタンスープ

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 (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

Medium BBQ Box

¥8,800 (税込) / 1人前
※2人前〜ご注文いただけます。



TOKYO CLASSIC CAMP 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 & Dressing
ソース&ドレッシング

Hot Salad & Bagna cauda sauce
蒸し野菜 & バーニャカウダソース

French Onion Soup
オニオングラタンスープ

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
(お好みのデザートをお選びください)

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：Medium 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3月末まで宿泊分まで受付

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

前菜 [春餅 (中華式タコス)]
カオヤーピン (皮)・鶏もも肉・野菜・ソース

Hot Pot

肉 (鶏・豚)・野菜・特製スープ

Rice

ご飯もの

(お好みのご飯ものをお選びください)

※ 白米をご選択の方は中華麺がセットになります。鍋のシメにおすすめです。

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：香辛スープ鍋 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

2食付オプション / 1人前 ¥6,600 (税込)

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

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

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

※2026年3月末まで宿泊分まで受付

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

※2026年3月末まで宿泊分まで受付

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

※2026年3月末まで宿泊分まで受付

Seasoned Rice with Chicken and Burdock Root 鶏ごぼうの炊き込みご飯

秋・冬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3月末まで宿泊分まで受付

Seasoned Rice with Salted Koji and Sweet Potato 千葉県産さつまいもと塩麹の炊き込みご飯

ホクホクの千葉県産あずまの甘さと、塩麹の塩気が
良いバランスに。塩麹でご飯ももちもちです！

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3月末まで宿泊分まで受付

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!



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!



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



Rice Flour Pancakes Set 米粉のパンケーキセット

+¥1,100(税込)

Menu

Salad サラダ	Rice flour pancakes 米粉のパンケーキ
Juice ジュース	Sausage and bacon ソーセージとベーコン

ソーセージとベーコンを
大豆ミートソーセージと大豆ミートハムに
変更可能です。
ご注文時にお申し付けください。



期間限定 ※2026年3月末まで宿泊分まで受付

French Toast Set フレンチトーストセット

Menu

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



期間限定 ※2026年3月末まで宿泊分まで受付

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

Menu

Salad サラダ	Bacon and Cheese ベーコンとチーズ
Bread パン	Sausage ソーセージ
	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	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

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

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



※1セットのイメージです。

期間限定 ※2026年3月末ご宿泊分まで受付

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

寒い冬こそ、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！

昨年よりもバージョンアップして、12種をご用意いたしました！

材料は下で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わいを楽しめる逸品です。

美味く焼けたお肉は、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

(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 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

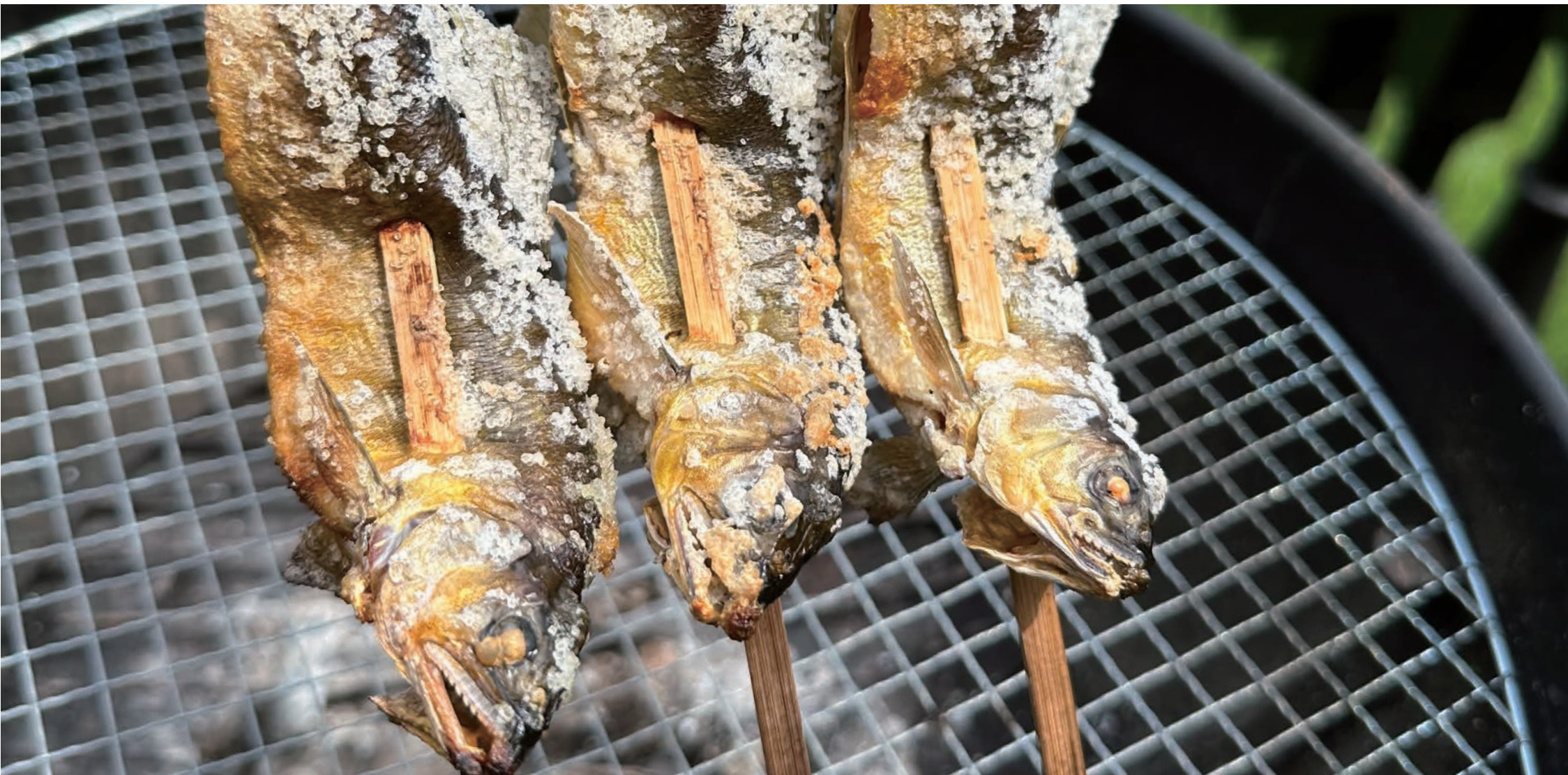
産地直送のハマグリは大きくプリップリの弾力。

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)



※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

Tandoori chicken

タンドリーチキン

8種類のスパイスとヨーグルトを使用した
スリランカ人シェフ特製、自慢の一品です。

1セット2人前 ￥2,750 (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

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!

SriLanka Curry
スリランカカレー (白米・ナン付)

(約2人前) ¥2,200(税込)



期間限定

※2026年3月末ご宿泊分まで受付

Jambalaya
ジャンバラヤ

(約2人前) ¥2,200(税込)



Rice

白米 (1合～)

(1合) ¥400(税込)



期間限定

※2026年3月末ご宿泊分まで受付

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！

(約2人前) ¥2,200(税込)



期間限定

※2026年3月末ご宿泊分まで受付

Seasoned Rice
with Chicken and Burdock Root
鶏ごぼうの炊き込みご飯

秋・冬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

(約2人前) ¥2,200(税込)



期間限定

※2026年3月末ご宿泊分まで受付

Seasoned Rice with
Salted Koji and Sweet Potato
千葉県産さつまいもと塩麹の炊き込みご飯

ホクホクの千葉県産あずまの甘さと、塩麹の塩気が
良いバランスに。塩麹でご飯ももちもちです！

(約2人前) ¥2,200(税込)