

# 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むコースです。  
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

Sauce & Dressing  
ソース&ドレッシング

Onsen Egg Salad  
温泉のサラダ

Soup  
季節のスープ

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)

※4 人前のイメージです。

※季節によって内容が異なります。詳しくはスタッフまで



※2人前のイメージです。

期間限定 ※2026年6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

### 宮崎牛 すき焼きコース

(2人前から注文可)

### Menu

※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。



和牛のオリンピックにて史上初の  
4大会連続で内閣総理大臣賞するなど  
数々の最高賞を受賞したブランド牛  
柔らかくコクがあり、ほのかな甘みと芳醇な香りが広がる極上の肉質です。  
その中から厳選したロース・肩ロース・モモをご用意しております。  
是非お楽しみくださいませ！

1人前 ¥13,750 (税込)

※各部位 100g, 合計 300g



※2セットのイメージです。

**期間限定** ※2026年6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

宮崎牛 しゃぶしゃぶコース

(2人前から注文可)

### Menu

前菜 & ソース 宮崎牛・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。



和牛のオリンピックにて史上初の  
4大会連続で内閣総理大臣賞するなど  
数々の最高賞を受賞したブランド牛

柔らかくコクがあり、ほのかな甘みと芳醇な香りが広がる極上の肉質です。  
その中から厳選したロース・肩ロース・モモをご用意しております。

是非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。



期間限定 ※2026年6月末ご宿泊分まで受付

# Hard Clams Hot pot Box

2食付オプション / 1人前 ¥6,600 (税込)

## 大原漁港直送 地はまぐりの潮鍋 BOX

大原漁港直送 地はまぐりを贅沢にたっぷり使用した潮鍋Boxです。  
地はまぐりの旨味が溶け出したスープで  
メのラーメンまでお楽しみくださいませ。  
※仕入れ状況により、千葉県産のはまぐりを  
ご提供する場合がございます。あらかじめご了承くださいませ。

## Menu

### Appetizer

茶碗蒸し

三つ葉・銀杏・しいたけ・鶏肉・かまぼこ・かにかま

### Sauteed vegetables

百合根のバターソテー

### Hard Clam Hot pot

地はまぐりの潮鍋

地はまぐり・季節野菜・絹豆腐・スープ

### Noodles

メラーメン

(ご飯ものメニューをご希望の方は追加料金にてご選択いただけます)

### 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Box: 大原漁港直送 地はまぐりの潮鍋Box デザート: スモアをご注文いただいた場合 (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

2食付オプション / 1人前 ¥6,600 (税込)

こだわりの4種のお肉と沢山のお野菜が楽しめる  
TOKYO CLASSIC FOREST CLUB  
自慢のBBQコースです。

## Menu

### Sauce

2種の自家製ソース

### 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・季節の焼野菜

### 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

# Medium BBQ Box

¥8,800 (税込) / 1人前  
※2人前〜ご注文いただけます。

TOKYO CLASSIC FOREST CLUB

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

2種の自家製ソース

### Onion Soup

オニオンスープ

### BBQ Set

特選宮崎牛ヒレ肉・ラム肉・鶏肉  
豚肉・ウィンナー・季節の焼野菜

### 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：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6月末ご宿泊分まで受付

# Minari Samgyeopsal & Dak Hanmari Box

2食付オプション/1人前 ¥6,600 (税込)

## ミナリサムギョプサル&タッカンマリ Box

大人気サムギョプサルBoxに、「セリ(ミナリ)」を追加！  
セリの爽やかな香りと風味がよく、  
後味もさっぱりとお楽しみいただけます。  
『タッカンマリ』の鶏の旨み  
が溶け出し生姜の効いたスープが夏バテに効果◎

## Menu

Minari

セリ(ミナリ)

Rice dish

ご飯もの

(お好みのご飯ものをお選びください)  
★「白米・麺」がおすすめ！

Samgyeopsal set

サムギョプサル用  
肉・野菜

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)



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：ミナリサムギョプサル&タッカンマリBox

デザート：スモア をご注文の場合。(4人前)

# 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!**

SriLanka Curry  
スリランカカレー (白米・ナン付)



Rice  
白米(1合～)



**期間限定** ※2026年6月末ご宿泊分まで受付

Seasonal Rice 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。



**期間限定** ※2026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6月末ご宿泊分まで受付

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

# 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6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 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6月末ご宿泊分まで受付

## Bacon Egg Muffin Set

ベーコンエッグ  
マフィンセット

### Menu

Salad サラダ	Soup スープ	Muffin マフィン
Bacon ベーコン	Egg 卵	Juice ジュース



期間限定 ※2026年6月末ご宿泊分まで受付

## Bread Set

3種のブレッドセット

### Menu

Salad サラダ	Juice ジュース
Egg 卵	Sausage and Bacon ソーセージとベーコン
Soup スープ	Breads ブレッド3種



期間限定 ※2026年9月末ご宿泊分まで受付

## Asai Yogurt Set

アサイーヨーグルトセット

### Menu

Asai アサイー	Yogurt ヨーグルト
Fruits フルーツ	Granola グラノーラ
Sauce ソース	



## Tamago-kake Gohan Set

(Raw egg on rice Set)

たまごかけご飯セット

### Menu

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

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



# Option

追加注文

## Steamed Clams with Seasonal Vegetables in Japanese Sake

大原漁港直送 地はまぐりと季節野菜の酒蒸し

大原漁港直送 地はまぐりを使用した酒蒸しです。

地はまぐりの濃厚な出汁がしみた季節野菜もお楽しみください。

※仕入れ状況により、千葉県産のはまぐりをご提供する場合がございます。

あらかじめご了承くださいませ。

1セット ¥5,500 (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

※1セットのイメージです。



※1セットのイメージです。

# 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

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！

材料は下ご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を楽しむ逸品です。

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ただけでしたら、

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 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)

※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頂くのもおすすめです！

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。



# 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)

# 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。お気軽にお問い合わせくださいませ。

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)



Rice  
白米(1合~)  
(1合) ¥400(税込)



**期間限定** ※2026年6月末ご宿泊分まで受付

## Seasonal Rice 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。

(約2人前) ¥2,200(税込)



**期間限定** ※2026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6月末ご宿泊分まで受付

## 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

(約2人前) ¥2,200(税込)