

※4 人前のイメージです。

Chiba Special BBQ Box

2 食付オプション / 1 人前 ¥11,000 (税込)※2 人前～ご注文いただけます。

千葉県のこだわり BBQ BOX

海と大地、豊かな自然に恵まれた
千葉県の「旬の旨味」が楽しめる BOX です。

きめ細やかな肉質と甘みが特徴の「せんば牛」、
千葉県産の豚を使用した「一 (ichi)」の
氷温 ® 熟成粗挽きソーセージや朝採れ直送の地場野菜など、
生産者のこだわりが詰まった房総の実りをご堪能ください。

Menu

Sauce
自家製ステーキソース
千葉県産 土気からし菜マスタード
https://www.chibacity-tsukutabe.com/farmer/farmsupport-chiba
山武の海の塩 えんむすび
https://sammu-sea-salt.com

BBQ set
せんば牛 [サーロンイン・リブロース・ヒレ]
https://chihounomegumi.co.jp/senbaseisansya/
一 (ichi)」氷温 ® 熟成 粗挽きソーセージ
https://share.google/WUACzvWcOYzu1rvjc
房総ハーブ鶏
大原漁港直送 地はまぐり
季節の焼き野菜

Rice dish
ご飯もの
千葉県産 コシヒカリ
(お好みのご飯ものへ変更が可能です)

Dessert
デザート
千葉県産 季節のフルーツ
(お好みのデザートへ変更が可能です)

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



※4 人前のイメージです。

特撰山形牛 BBQ Box

2 食付オプション / 1 人前 ¥15,000 (税込)※2 人前～ご注文いただけます。



特撰山形牛をメインに
こだわりのブランド肉が
楽しめる BBQ BOX です。
農林水産祭の天皇杯を受賞された
（株）蔵王ファームの山形牛を
使用しております。

【山形牛】
山形県の寒暖差と良質な水で育った黒毛和種
きめ細やかな霜降りと甘みのある脂質が特徴で
濃厚な旨味がありながら後味はさっぱりとした口当たりです。
是非、お楽しみくださいませ！
https://www.takahashi-chikusan.co.jp/yamagata/

Menu

Sauce & Dressing
ソース＆ドレッシング

Onsen Egg Salad
温玉のサラダ

Soup
季節のスープ

BBQ Set
- 特撰山形牛 ヒレ・ロース
- 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
(お好みのデザートへ変更が可能です)

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



※4人前のイメージです。

和牛 BBQ Box

2 食付オプション / 1 人前 ¥9,900 (税込)※2 人前～ご注文いただけます。



TOKYO CLASSIC CAMP 自慢の BBQ Box の
牛ヒレ肉を『特撰山形牛ヒレ肉』に
グレード UP しました！きめ細やかな霜降りと
脂質甘み・肉の旨味がありながら、
さっぱりとお召し上がりいただけます。
是非、お楽しみくださいませ！

https://www.takahashi-chikusan.co.jp/yamagata/

Menu

Sauce
自家製ステーキソース & 赤ワインソース

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
特撰山形牛ヒレ肉・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





※写真はイメージです。

松葉蟹を境港から生で直送！

Special Menu
松葉蟹コース

期間限定 ※2026 年 11 月 15 日～2027 年 2 月末ご利用分まで受付

※ご宿泊日の 4 日前まで受付
※2 人前からご注文いただけます。

鳥取境港直送 松葉蟹コース

2 食付オプション / 1 人前 ¥15,400（税込）

松葉蟹 1 杯
- かに刺し 1 本
- かに脚炭火焼き 2 本
- 甲羅味噌の炭火焼き 1 つ
- 甲羅酒
- かに鍋
- 香の物
- 千葉県産とよまるたまごの雑炊

デザート
- お好きなメニューから 1 種類（1種類 / 2 人前～）

朝食
- お好きなメニューから 1 種類（1種類 / 2 人前～）

鳥取境港直送 松葉蟹満喫コース

2 食付オプション / 1 人前 ¥23,100（税込）

松葉蟹 2 杯
- かに刺し 2 本
- かに脚炭火焼き 4 本
- 甲羅味噌の炭火焼き 2 つ
- 甲羅酒
- かに鍋
- 香の物
- 千葉県産とよまるたまごの雑炊

デザート
- お好きなメニューから 1 種類（1種類 / 2 人前～）

朝食
- お好きなメニューから 1 種類（1種類 / 2 人前～）

※蟹メニューのみ、ご提供時間を 18:00~/18:30~/19:00~ の中から、当日チェックイン時にお選びいただきます。



※2 人前のイメージです。



Yamagata Beef Sukiyaki Box

特撰山形牛 すき焼き Box

期間限定 ※2027 年 6 月末ご利用分まで受付

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

Menu

※お好きなデザートと朝食をお選びいただけます。（2 人前～）

Side dish
ツナと蓮根のサラダ
サーモンのマリネ
和牛のコロッケ
※内容が変わる場合がございます。

Hot Pot
山形牛
【ロース・肩ロース・もも】
とよまるのたまご・野菜・豆腐

Dessert
デザート
（お好みのデザートをお選びください）

Rice dish
〆のうどんセット
（他のご飯ものへ変更が可能です）

Breakfast
朝食
（お好みの朝食をお選びください）



お肉は天皇賞を受賞した蔵王ファームの山形牛を使用、
卵は千葉県産とよまるのたまごを使用しております。
厳選した 3 部位のお肉の旨味が溶け出したタレで、
〆のうどんまで美味しく最後までお楽しみいただけます。
是非、ご賞味くださいませ。

2 食付 / 1 人前　¥13,750（税込）
※2 人前～ご注文いただけます。
※各部位 100g, 合計 300g



※2 人前のイメージです。



Yamagata Beef Shabu Shabu Box

特撰山形牛 しゃぶしゃぶ Box

期間限定 ※2027 年 6 月末ご利用分まで受付

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

Menu

2 食付きオプション / ※2 人前～ご注文いただけます。
※お好きなデザートと朝食をお選びいただけます。（2 人前～）

Side dish
ツナと蓮根のサラダ
サーモンのマリネ
和牛のコロッケ
※内容が変わる場合がございます。

Hot Pot
山形牛
【ロース・肩ロース・もも】
野菜・豆腐・特製ごまだれ
ポン酢・薬味

Dessert
デザート
（お好みのデザートをお選びください）

Rice dish
〆の麺セット
（他のご飯ものへ変更が可能です）

Breakfast
朝食
（お好みの朝食をお選びください）



お肉は天皇賞を受賞した蔵王ファームの山形牛を使用、
出汁には世界自然遺産で日本屈指の
超軟水白神山地の水を使用しております。
厳選した 3 部位のお肉を 2 種類のつけダレ・薬味で
お楽しみいただけます。
是非、ご賞味くださいませ。

2 食付 / 1 人前　¥13,750（税込）
※2 人前～ご注文いただけます。
※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。

❶ 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。

❷ 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。

❸ 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。

❹ 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。



※4人前のイメージです。

期間限定 ※2027 年 3月末ご利用分まで受付

Soy milk Mushroom Hot pot Box

2 食付オプション / 1 人前 ¥6,600 (税込) ※2 人前～ご注文いただけます。

豆乳きのこ鍋 Box

栄養が豊富で美容や腸活にも効果的なきのこを
特製の豆乳スープで楽しめるお鍋です。
〆にはきのこの出汁が出たスープで雑炊・チーズを加えた
リゾット風もお楽しみいただけます。

Menu

Appetizer
前菜

ホワイトマッシュルームのカルパッチョ
紫キャベツ＆キャロットラペ
ほうれん草の胡麻和え
※内容が変わる場合があります

Hot pot
豆乳きのこ鍋

13種類のきのこ・野菜・豆腐
豚バラ・鶏つくね・特製豆乳スープ・薬味

Rice dish
雑炊セット

(こちらのメニューは雑炊セットがつきます。
+550円で別のご飯ものメニューに変更が可能です。)

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)

※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：香辛スープ鍋 Box　デザート：スモアをご注文の場合 (4人前)

期間限定 ※2027 年 3 月末ご利用分まで受付

Spicy soup Hot pot Box

2 食付オプション / 1 人前 ¥6,600 (税込) ※2 人前～ご注文いただけます。

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 dish
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葦麺がセットに 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)

※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：BBQ Box　デザート：スモアをご注文の場合 (4人前)

期間限定 ※2027 年 3 月末ご利用分まで受付

BBQ Box

2 食付オプション / 1 人前 ¥7,700 (税込)※2 人前～ご注文いただけます。

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)

※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)

期間限定 ※2027 年 6 月末ご利用分まで受付

Minari Samgyeopsal & Dak Hanmari Box

2 食付オプション / 1 人前 ¥6,600 (税込)※2 人前～ご注文いただけます。

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。
芯から身体を温めてくれる『タッカンマリ』も
セットでお楽しみください。

Menu

Minari
セリ(ミナリ)

Samgyeopsal set
サムギョプサル用
肉・野菜

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)

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！

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/

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

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。



Sri Lanka Chicken Curry
スリランカチキンカレー（白米・ナン付）
スリランカ人シェフが作る、
20 種類のスパイスを使用したオリジナルチキンカレー



Rice
白米（1 合〜）



期間限定 ※2027 年 3 月末ご利用分まで受付
Rice with Salmon and Mushroom
鮭とキノコの炊き込みご飯
鮭の旨みと、きのこの豊かな香りがお米にしみ込んだ
風味豊かな炊き込みご飯。生姜を加えて炊き上げるので、
さっぱりとお召し上がりいただけます。



期間限定 ※2027 年 3 月末ご宿泊分まで受付
Sri Lanka Pork Curry
スリランカポークカレー（白米・ナン付）
スリランカ人シェフが作る、
20 種類のスパイスを使用したオリジナルポークカレー



期間限定 ※2027 年 3 月末ご利用分まで受付
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！

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。



Seasonal Fruits
季節のフルーツ

季節の果実が楽しめるフルーツの盛り合わせ
4〜5 種類の果実を使用した季節感も
楽しめるデザートです。
食後にサッパリしたい方にもオススメ！

※画像はイイメージです。
※時期により内容が変わります。



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。



期間限定 ※2027 年3 月末ご利用分まで受付

Annmitsu
季節のあんみつ

秋冬メニューでは、
ほっくり甘い栗とさつま芋の甘露煮を
『木村屋食品（有）』の特製寒天と合わせました。

※画像はイイメージです。
※時期により内容が変わります。



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 ベーコンハム・ソーセージ



Warakko Natto & Rice Set

わらっこ 田舎造り納豆のご飯セット

Menu

- Warakko Natto わらっこ 田舎造り納豆
- Okura オクラ
- Pickles お漬物
- Grated yam とろろ
- Miso soup 味噌汁
- Rice 白米

わらっこ 田舎造り納豆
https://www.miura-natto.co.jp/



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



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 お味噌汁
- 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/



期間限定 ※2027 年 3 月末ご利用分まで受付

Sandwich Set

サンドウィッチセット

Menu

Sandwich
サンドウィッチ

- Bread 食パン
- Pastrami 紅茶鴨のパストラミ
- Slice cheese スライスチーズ
- Tomato トマト
- Cabbage 紫キャベツ
- Lettuce レタス

- Yogurt & Sauce ヨーグルト＆ソース
- Soup スープ



※1 セットのイメージです。

期間限定 ※2027 年 6 月末ご利用分まで受付

ご予約日の 3 日前まで受付

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、ご提供できない場合がございます。

あらかじめご了承ください。

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。

期間限定　※2027 年 3 月末ご利用分まで受付

ご予約日の 3 日前まで受付

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

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

煮たっ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、ジュワっ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!

Option

単品・追加注文

Pizza ピザ

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





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、過去には水揚高全国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〆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。



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] 時価 (¥880 ～ 1,100 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）



Sri Lanka Chicken Curry

スリランカチキンカレー（白米・ナン付）

スリランカ人シェフが作る、
20 種類のスパイスを使用したオリジナルチキンカレー

（約 2 人前）¥2,200（税込）



Rice

白米（1 合～）

（1 合）¥400（税込）



期間限定 ※2027 年 3 月末ご利用分まで受付

Rice with Salmon and Mushroom

鮭とキノコの炊き込みご飯

鮭の旨みと、きのこの豊かな香りがお米にしみ込んだ
風味豊かな炊き込みご飯。生姜を加えて炊き上げるので、
さっぱりとお召し上がりいただけます。

（約 2 人前）¥2,200（税込）



期間限定 ※2027 年 3 月末ご宿泊分まで受付

Sri Lanka Pork Curry

スリランカポークカレー（白米・ナン付）

スリランカ人シェフが作る、
20 種類のスパイスを使用したオリジナルポークカレー

（約 2 人前）¥2,200（税込）



期間限定 ※2027 年 3 月末ご利用分まで受付

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）