

THE CAMPANELLA CAFE
TOKYO

SHOP INFORMATION

ADDRESS 〒100-6701 東京都千代田区丸の内1-9-1
大丸東京店 4F

TEL 03 - 6268 - 0371

OPEN 月・火・水・土・日 : 10:00-20:00
木・金 : 10:00-21:00

WEB www.thecampanellacafe.com/

 facebook



#TokyoCampanella

 Instagram



#thecampanellacafe

/// Lunch Menu /// (10:00- 14:30)





Food Set ///

SET PLATE 2種類からお選び下さい



サラダプレート



パンプレート

エッグベネディクト

こだわりの赤卵を使用したとろーり
ポーチドエッグに酸味のある
オランダーズソースをかけ、さっぱりとした後味に

プレートセット ¥1400
単品 ¥1100



米たまごの白いオムライス

お米を食べて育った鶏が産んだ、
白いオムライス。
深いコクのあるデミグラスソースとの相性も抜群

プレートセット ¥1500
単品 ¥1200



玉子サンド

こだわりの赤卵をふんだんに使用し
厚く焼き上げた、
食べごたえのある玉子のサンドウィッチ

プレートセット ¥1200
単品 ¥900



海老と季節野菜のドリア

ふりふりのエビ、サフラン香るライス、
ふわふわなベシャメルソース、
香ばしい焼き色のついたチーズドリア。
よく混ぜてお召し上がりを!

プレートセット ¥1300
単品 ¥1000

黒毛和牛のラザニア

奥行きのある自家製ラグーソースが決め手。
何層にも組み上げ、どこを食べても
黒毛和牛をしっかりと感じる特製ラザニア

プレートセット ¥1500
単品 ¥1200



野菜のローストとアボカドの
シーザーサラダ

定番のシーザーサラダにローストした野菜たち、
ビーツと紫キャベツのマリネを添えて

プレートセット ¥1400
単品 ¥1100

モッツァレラと生ハムのグリーンサラダ
季節のフルーツ添え

モッツァレラチーズと生ハムがベストマッチ。
季節ごとの旬のフルーツを添えて。
ワインと合わせて優雅なひと時を

プレートセット ¥1450
単品 ¥1150



DRINK SET (全てのフードメニューはドリンクセットにできます)

+ ¥300

ブレンド (H/I)	アールグレイ (H/I)	アップルジュース	ジンジャーエール
アメリカン (H/I)	オレンジジュース	グレープフルーツジュース	コーラ

+ ¥500

ボトルビール (ハートランド)	グラスワイン (白/赤)
-----------------	--------------

アレルギーをお持ちの方は、お申し付けください



Autumn Collection

Poire

オータムコレクション “ポワール”

艶やかで瑞々しく、惹かれる香しさ 心地いい食感に甘美な味わい
”梨”の魅力を楽しむ秋はいかがですか？



タルト・ポワールマロン

涼しく香る梨と
程よい甘みのマロンクリーム
口の中で仕上がる美味しさ
をご堪能ください。

¥1200



ミルクセーキ・ポワール

ポワールソースが香る
まるやかなミルクセーキ
そのままでもソースと合わせても
どこか懐かしい味をお楽しみください。

¥800



モンテビアンコ

甘みと酸味のバランスが絶妙なモンブランの
グラス仕立て。濃厚なマロンクリームと
相性が良いベリーソースを使用、
下の方からすくい上げてお召し上がり下さい
¥1050

アイスマルフィーユパフェ
ストロベリー
誰もが童心に戻れるストロベリーを、たっぷりと。
風味の良いピスタチオとのマリージュを
お楽しみ下さい
¥1050



アイスマルフィーユパフェ シーズナル

その時の季節やイベントなどによって変わるパフェ。
種類については、スタッフにおたずね下さい
¥1050

DRINK SET (全てのドルチェメニューはドリンクセットにできます)

+¥300

ブレンド (H/I)	アールグレイ (H/I)	アップルジュース	ジンジャーエール
アメリカン (H/I)	オレンジジュース	グレープフルーツジュース	コーラ

+¥500

ボトルビール (ハートランド) グラスワイン (白/赤)

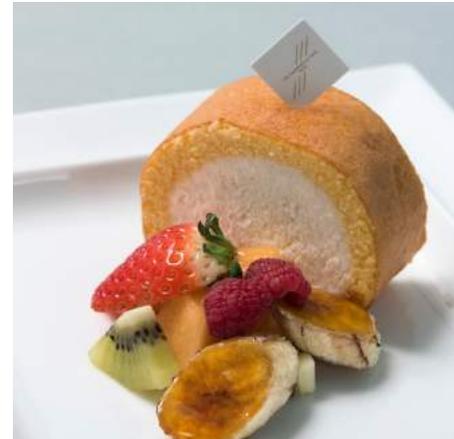
期間限定のドルチェになります

アレルギーをお持ちの方は、お申し付けください



チーズケーキ
 オーストラリア産と北海道産、
 2種類のクリームチーズを使用した、
 濃厚な味わいのベイクドチーズケーキ
 ¥950

紅茶のシフォンケーキ
 香り高いアールグレイの紅茶葉を使用。
 ふんわり・しっとりした生地に
 チーズ風味のクリームを添えた、
 王道のシフォンケーキ
 ¥950



スフレロール
 卵をたっぷりを使用した、
 ふわっと溶けるスフレ生地を、
 北海道産の練乳を使用した、
 コクのあるクリームで巻き上げました。
 季節のフルーツを添えて
 ¥950

DRINK SET (全てのケーキメニューはドリンクセットにできます)

+ ¥300

ブレンド (H/I) アールグレイ (H/I) アップルジュース ジンジャーエール

アメリカン (H/I) オレンジジュース グレープフルーツジュース コーラ

+ ¥500

ボトルビール (ハートランド) グラスワイン (白/赤)

Blue Afternoon Tea "Alice" Frogola Party



Blue Afternoon Tea "Alice"
Frogola Party

ブルーアフタヌーンティー “アリーチェ” フラゴラパーティー

カンパネラブルーが大好きな女の子、「Alice (アリーチェ)」
彼女がCAMPANELLA CAFEでフラゴラパーティーを開催! FRAGOLA(いちご)を
ふんだんに使用したスイーツで、優雅なアフタヌーンを過ごしてみませんか?



お一人様 2800- (税込)

FOOD

FRAGOLAブルスケッタ
FRAGOLA BRUSCHETTA

いちごのパフェ
STRAWBERRY PARFAIT

ピーチジュレ
PEACH JELLY

マカロン (バニラ&チェリー)
MACARON (vanilla & cherry)

いちごのケーキ
STRAWBERRY CAKE

いちごのミルクレープ
STRAWBERRY MILLE CREPE

スコーン
SCONE

自家製いちごジャム
STRAWBERRY JAM

野菜のキッシュ
VEGETABLE QUICHE

ワンハンドサンド
ONE HAND SANDWICH

DRINK

お好きなドリンクをお一人様 一品お選びください。

ブルーレモネード (1/1H)
BLUE LEMONADE

レイヤードモカ (1/1H)
LAYERED MOCHA

ブレンド (1/1H)
BLENDED COFFEE

アメリカン (1/1H)
AMERICAN COFFEE

カフェラテ (1/1H)
CAFE LATTE

アイ스티ー (アールグレイ)
ICED TEA EARL GREY

(HOT TEAPOT)

アールグレイ
EARL GREY
ジャスミン
JASMINE
カモミール
CHAMOMILE
ダーズリン
DARJEELING

期間限定での販売 (13:00 - 19:00) 2名様より承ります (奇数名様分も対応可)

期間限定Aliceの間は、通常のAliceは御注文頂けません / Aliceはイベントの内容によって期間限定で金額や内容が変わります
ご提供までにお時間を頂いております / アレルギーをお持ちの方は、お申し付けください



Drink ///

ブルーレモネード (H/I)

レモンジンジャーのシロップを注ぐと色が変わる魔法のレモネード
エディブルフラワーを添えて華やかに

¥800

カンパネラシェイク

チョコレート×オレンジ

抹茶×キウイ

バニラ×ストロベリー

フルーツの飾りが華やかな

THE CAMPANELLA CAFEオリジナルのシェイク。

東京カンパネラのラングドシャを添えて

¥920

レイヤードモカ (H/I)

エスプレッソの苦みが効いたちょっぴり大人なカフェモカ。
ミルク・チョコ・エスプレッソのマリアージュをお楽しみください

¥880



KUSMI TEA

PARIS

Maison de thé depuis 186

「Kusmi Tea (クスミティ)」は、伝統の中で生まれた独創的なレシピと、
モダンで革新的なフレーバーを育む、類まれなティーメゾン。
ロシア生まれ、フランス育ちの”香りをお楽しみください。

ホットハーブティー (ポット)

¥880

・ブルーデトックス

緑茶、マテ茶、ルイボ스티をベースにハーブとパインアップルの香りを加えたデトックスシリーズの新フレーバー。
このエキゾチックで官能的な味わいはまるでカリブの海に飛び込むように夢のようなひと時を演出

・サントペテルブルク

クスミティ生誕の地、帝政ロシア時代からの古都サント ペテルブルク建都300年を記念して創られた紅茶。
アールグレイにキャラメル、レッドフルーツ、バニラのフレーバー

・カシミールチャイ

クスミティで最も歴史のあるブレンドのひとつ。その起源はアジアからロシアまで、
はるばる旅したティキャラパンの時代まで遡る。ミルクや砂糖を入れて飲むインドや ネパールの伝統的なお茶で、
スパイシーな香りはランチのお供にも最適

・ストロベリーグリーンティ

ストロベリーの甘く爽やかなフレーバーが香り立つグリーンティは、優雅に過ごす午後ティータイムに最適

COFFEE

ブレンド (H/I)	¥750
アメリカン (H/I)	¥750
カフェラテ (H/I)	¥750
ココア (H/I)	¥750

TEA

アイ스티ー	¥750
アイスロイヤルミルクティー	¥750
ホットポットティー	¥800
アールグレイ	
カモミール	
ジャスミン	
ダーズリン	
ロイヤルミルクティー	¥840

ALCOHOL

ボトルビール (ハートランド)	¥900
グラスワイン白	¥900
グラスワイン赤	¥900
スパークリングワイン (ベビーボトル)	¥1400

SOFT DRINK

ミックスジュース	¥720
オレンジジュース	¥720
アップルジュース	¥720
グレープフルーツジュース	¥720
ジンジャーエール	¥720
コーラ	¥720
フロート (コーラ/コーヒー)	¥820

THE CAMPANELLA CAFE
TOKYO

SHOP INFORMATION

ADDRESS 〒100-6701 東京都千代田区丸の内1-9-1
大丸東京店 4F

TEL 03 - 6268 - 0371

OPEN 月・火・水・土・日 : 10:00 - 20:00
木・金 : 10:00 - 21:00

WEB www.thecampanellacafe.com/

 facebook



#TokyoCampanella

 Instagram



#thecampanellacafe

/// Grand Menu /// (14:30 -)





Autumn Collection

Poire

オータムコレクション “ポワール”

艶やかで瑞々しく、惹かれる香しさ 心地いい食感に甘美な味わい
”梨”の魅力を楽しむ秋はいかがですか？



タルト・ポワールマロン

涼しく香る梨と
程よい甘みのマロンクリーム
口の中で仕上がる美味しさ
をご堪能ください。

¥1200



ミルクセーキ・ポワール

ポワールソースが香る
まるやかなミルクセーキ
そのままでもソースと合わせても
どこか懐かしい味をお楽しみください。

¥800



モンテビアンコ

甘みと酸味のバランスが絶妙なモンブランの
グラス仕立て。濃厚なマロンクリームと
相性が良いベリーソースを使用、
下の方からすくい上げてお召し上がり下さい
¥1050

アイスマルフィーユパフェ
ストロベリー
誰もが童心に戻れるストロベリーを、たっぷりと。
風味の良いピスタチオとのマリージュを
お楽しみ下さい
¥1050



アイスマルフィーユパフェ シーズナル

その時の季節やイベントなどによって変わるパフェ。
種類については、スタッフにおたずね下さい
¥1050

DRINK SET (全てのドルチェメニューはドリンクセットにできます)

+¥300

ブレンド (H/I)	アールグレイ (H/I)	アップルジュース	ジンジャーエール
アメリカン (H/I)	オレンジジュース	グレープフルーツジュース	コーラ

+¥500

ボトルビール (ハートランド) グラスワイン (白/赤)

期間限定のドルチェになります

アレルギーをお持ちの方は、お申し付けください



チーズケーキ
オーストラリア産と北海道産、
2種類のクリームチーズを使用した、
濃厚な味わいのベイクドチーズケーキ
¥950

紅茶のシフォンケーキ
香り高いアールグレイの紅茶葉を使用。
ふんわり・しっとりした生地に
チーズ風味のクリームを添えた、
王道のシフォンケーキ
¥950



スフレロール
卵をたっぷりを使用した、
ふわっと溶けるスフレ生地を、
北海道産の練乳を使用した、
コクのあるクリームで巻き上げました。
季節のフルーツを添えて
¥950

DRINK SET (全てのケーキメニューはドリンクセットにできます)

+ ¥300

ブレンド (H/I)	アールグレイ (H/I)	アップルジュース	ジンジャーエール
アメリカン (H/I)	オレンジジュース	グレープフルーツジュース	コーラ

+ ¥500

ボトルビール (ハートランド)	グラスワイン (白/赤)
-----------------	--------------

Blue Afternoon Tea "Alice" Frogola Party



Blue Afternoon Tea "Alice"
Frogola Party

ブルーアフタヌーンティー “アリーチェ” フラゴラパーティー

カンパネラブルーが大好きな女の子、「Alice (アリーチェ)」
彼女がCAMPANELLA CAFEでフラゴラパーティーを開催! FRAGOLA(いちご)を
ふんだんに使用したスイーツで、優雅なアフタヌーンを過ごしてみませんか?



お一人様 2800- (税込)

FOOD

FRAGOLAブルスケッタ
FRAGOLA BRUSCHETTA

いちごのパフェ
STRAWBERRY PARFAIT

ピーチジュレ
PEACH JELLY

マカロン (バニラ&チェリー)
MACARON (vanilla & cherry)

いちごのケーキ
STRAWBERRY CAKE

いちごのミルクレープ
STRAWBERRY MILLE CREPE

スコーン
SCONE

自家製いちごジャム
STRAWBERRY JAM

野菜のキッシュ
VEGETABLE QUICHE

ワンハンドサンド
ONE HAND SANDWICH

DRINK

お好きなドリンクをお一人様 一品お選びください。

ブルーレモネード (1/1H)
BLUE LEMONADE

レイヤードモカ (1/1H)
LAYERED MOCHA

ブレンド (1/1H)
BLENDED COFFEE

アメリカン (1/1H)
AMERICAN COFFEE

カフェラテ (1/1H)
CAFE LATTE

アイ스티ー (アールグレイ)
ICED TEA EARL GREY

(HOT TEAPOT)

アールグレイ
EARL GREY
カモミール
CHAMOMILE

ジャスミン
JASMINE
ダーズリン
DARJEELING

期間限定での販売 (13:00 - 19:00) 2名様より承ります (奇数名様分も対応可)

期間限定Aliceの間は、通常のAliceは御注文頂けません / Aliceはイベントの内容によって期間限定で金額や内容が変わります
ご提供までにお時間を頂いております / アレルギーをお持ちの方は、お申し付けください



Food Set ///

SET PLATE 2種類からお選び下さい



サラダプレート



パンプレート



海老と季節野菜のドリア
ふりふりのエビ、サフラン香るライス、
ふわふわなベシャメルソース、
香ばしい焼き色のついたチーズドリア。
よく混ぜてお召し上がりを！

プレートセット ¥1400
単品 ¥1000

エッグベネディクト
こだわりの赤卵を使用したとろーり
ポーチドエッグに酸味のある
オランダーズソースをかけ、さっぱりとした後味に

プレートセット ¥1500
単品 ¥1100



黒毛和牛のラザニア
奥行きのある自家製ラゲースソースが決め手。
何層にも組み上げ、どこを食べても
黒毛和牛をしっかりと感じる特製ラザニア

プレートセット ¥1600
単品 ¥1200



米たまごの白いオムライス
お米を食べて育った鶏が産んだ、
白いオムライス。
深いコクのあるデミグラスソースとの相性も抜群

プレートセット ¥1600
単品 ¥1200



野菜のローストとアボカドの
シーザーサラダ
定番のシーザーサラダにローストした野菜たち、
ピーツと紫キャベツのマリネを添えて

プレートセット ¥1500
単品 ¥1100

玉子サンド
こだわりの赤卵をふんだんに使用し
厚く焼き上げた、
食べごたえのある玉子のサンドウィッチ

プレートセット ¥1300
単品 ¥900



モッツアレラと生ハムのグリーンサラダ
季節のフルーツ添え

モッツアレラチーズと生ハムがベストマッチ。
季節ごとの旬のフルーツを添えて。
ワインと合わせて優雅なひと時を

プレートセット ¥1550
単品 ¥1150





Drink ///

ブルーレモネード (H/I)

レモンジンジャーのシロップを注ぐと色が変わる魔法のレモネード
エディブルフラワーを添えて華やかに

¥800

カンパネラシェイク

チョコレート×オレンジ

抹茶×キウイ

バニラ×ストロベリー

フルーツの飾りが華やかな

THE CAMPANELLA CAFEオリジナルのシェイク。

東京カンパネラのラングドシャを添えて

¥920

レイヤードモカ (H/I)

エスプレッソの苦みが効いたちょっぴり大人なカフェモカ。
ミルク・チョコ・エスプレッソのマリアージュをお楽しみください

¥880



KUSMI TEA

PARIS
Maison de thé depuis 186

「Kusmi Tea (クスミティ)」は、伝統の中で生まれた独創的なレシピと、
モダンで革新的なフレーバーを育む、類まれなティーメゾン。

ロシア生まれ、フランス育ちの”香りをお楽しみください。

ホットハーブティー (ポット)

¥880

・ブルーデトックス

緑茶、マテ茶、ルイボ스티をベースにハーブとパイナップルの香りを加えたデトックスシリーズの新フレーバー。
このエキゾチックで官能的な味わいはまるでカリブの海に飛び込むように夢のようなひと時を演出

・サントペテルブルク

クスミティ生誕の地、帝政ロシア時代からの古都サント ペテルブルク建都300年を記念して創られた紅茶。
アールグレイにキャラメル、レッドフルーツ、バニラのフレーバー

・カシミールチャイ

クスミティで最も歴史のあるブレンドのひとつ。その起源はアジアからロシアまで、
はるばる旅したティキャラパンの時代まで遡る。ミルクや砂糖を入れて飲むインドや ネパールの伝統的なお茶で、
スパイシーな香りはランチのお供にも最適

・ストロベリーグリーンティ

ストロベリーの甘く爽やかなフレーバーが香り立つグリーンティは、優雅に過ごす午後ティータイムに最適

COFFEE

ブレンド (H/I)	¥750
アメリカン (H/I)	¥750
カフェラテ (H/I)	¥750
ココア (H/I)	¥750

TEA

アイ스티ー	¥750
アイスロイヤルミルクティー	¥750
ホットポットティー	¥800
アールグレイ	
カモミール	
ジャスミン	
ダーズリン	
ロイヤルミルクティー	¥840

ALCOHOL

ボトルビール (ハートランド)	¥900
グラスワイン白	¥900
グラスワイン赤	¥900
スパークリングワイン (ベビーボトル)	¥1400

SOFT DRINK

ミックスジュース	¥720
オレンジジュース	¥720
アップルジュース	¥720
グレープフルーツジュース	¥720
ジンジャーエール	¥720
コーラ	¥720
フロート (コーラ/コーヒー)	¥820