

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/

f facebook



#TokyoCampanella

@ Instagram



#thecampanellacafe

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



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 ¥1450
単品 ¥1130



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 ¥1550
単品 ¥1230



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 ¥1250
単品 ¥930



海老と季節野菜のドリア

ふりぶりのエビ、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 ¥1350
単品 ¥1030

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 ¥1550
単品 ¥1230



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 ¥1450
単品 ¥1130



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 ¥1500
単品 ¥1180



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)

＋ ¥320

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)
-----------------	--------------



Dolce ///

カンパネラアイス

「東京カンパネラ」の
カフェスタイル。
イトインならではの楽しみ方
¥900



カンパネラブルスケッタ

東京カンパネラを
いつもとは違った楽しみ方で。
スパークリングワインとの
スタイリッシュな
ペアリングもおすすめ
¥930



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
¥1080



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
¥1080



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
¥1080



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)

＋¥320

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)
-----------------	--------------



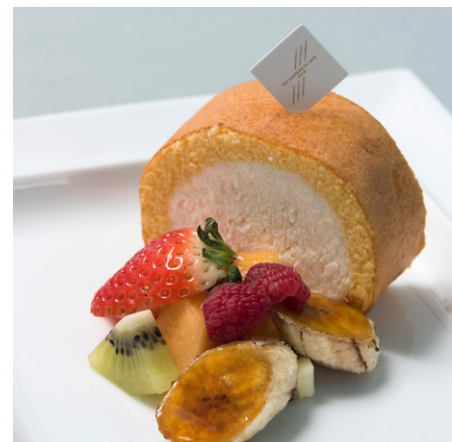
チーズケーキ

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

¥980

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

¥980



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

¥980

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)

+ ¥320

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



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
¥850

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
マリアーージュをお楽しみください
¥900

カンパネラシェイク
- チョコレート×オレンジ
- レモン×ブルー
- バニラ×ストロベリー
フルーツの飾りが華やかな
THE CAMPANELLA CAFEオリジナルシェイク。
東京カンパネラを添えて
¥950



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ビと、
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)
¥900

・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

・サンクトペテルブルク
クスミティ生誕の地、帝政ロシア時代からの古都サンクト 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バン時代まで遡る。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、優雅に過ごす午後のティータイムに最適

COFFEE

ブレンド (H/I) ¥800
アメリカン (H/I) ¥800
カフェラテ (H/I) ¥800
ココア (H/I) ¥800

TEA

アイ스티ー ¥800
アイスロイヤルミルクティー ¥800
ホットポットティー ¥850
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 ¥900

SOFT DRINK

ミックスジュース ¥750
オレンジジュース ¥750
アップルジュース ¥750
グレープフルーツジュース ¥750
ジンジャーエール ¥750
コーラ ¥750

フロート (コーラ/コーヒー) ¥850

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 ¥1400
(ベビーボトル)