

Food Menu



海老と季節野菜のドリア

ぷりぷりの海老、サフラン香るライス、
ふわふわなベシャメルソース
香ばしい焼き色のドリア。
良く混ぜてお召し上がりを

プレートセット ¥1350
単品 ¥1030



生ハムとモッツァレラの グリーンサラダ

モッツァレラチーズと生ハムがベストマッチ。
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

玉子サンド

こだわりの赤玉子を
ふんだんに使用し厚く焼き上げた
食べごたえのあるサンドウィッチ

プレートセット ¥1250
単品 ¥930



PLATE SET

- ・サラダ or パン
- ・ミネストローネ
- ・ポテトサラダ



サラダプレート



パンプレート

アレルギーをお持ちの方は、お申し付けください

THE CAMPANELLA CAFE
TOKYO

アレルギーをお持ちの方は、お申し付けください

Dolce Menu



チーズケーキ

オーストラリア産のクリームチーズを
たっぷりと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し
ふんわり、しっとりした生地
王道シフォンケーキ

¥980



スフレロール

たまごをたっぷりと使用した
ふわっと溶けるスフレ生地で、
北海道産の練乳を使用した、
コクのあるクリームを巻きあげました。

¥980



アレルギーをお持ちの方は、お申し付けください



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いちごをたっぷりと。
風味の良いピスタチオとのマリアーージュを
お楽しみください

¥1080

アイスマルフィーユパフェ シーズンナル

季節やイベントなどによって変わるパフェ
内容については、スタッフにお尋ねください

¥1080



DRINK SET

+ ¥320

コーヒー (H / I)	アールグレイ (H / I)	
アップルジュース	オレンジジュース	グレープフルーツジュース
ジンジャエール	コーラ	

+ ¥500

ボトルビール (ハートランド)

アレルギーをお持ちの方は、お申し付けください

Drink Menu



ブルーレモネード (I/H) ¥850

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

KUSMI TEA

PARIS

Maison de thé depuis 1867

「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。

クスミティ各種

¥900

・エクスピュア インテンス

フランスでは「ブルーデトックス(BLUE DETOX)」の名で親しまれている、フルーティーで爽やかなお茶。グリーンティー、マテ茶、ルイボスティーがベースとなり、ハーブとパインナップルが心地よく香ります。心が解放され、夢のようなひと時を演出してくれます

・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、優雅に過ごす午後のティータイムに最適

アレルギーをお持ちの方は、お申し付けください

COFFEE

コーヒー (H/I) ¥800

カフェラテ (H/I) ¥800

TEA

アイ스티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

SOFT DRINK

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

スパークリングワイン ¥1400

(ベビーボトル)

アレルギーをお持ちの方は、お申し付けください