

東京土産の定番“東京カンパネラ”初のコンセプトカフェ

ザ・カンパネラ カフェ

『THE CAMPANELLA CAFE』が 大丸東京店に2017年4月28日(金)OPEN



この度、株式会社アイル(社長:田中裕人 本社:東京都千代田区)は東京土産の定番“東京カンパネラ”初のコンセプトカフェ『THE CAMPANELLA CAFE』を2017年4月28日(金)、大丸東京店4階にオープンいたします。

トランジットジェネラルオフィスが全面プロデュースを務める『THE CAMPANELLA CAFE』は、想いを届け、贈る人の気持ちに華を添えてきた“東京カンパネラ”の魅力を、ご自身でも体感頂けるカフェです。

本カフェでは、ラングドシャと特製チョコレートのピラー(柱)による世界初の3層構造が特徴的な代表商品“東京カンパネラ”のフィロソフィーをメニューからロゴに至るまで踏襲。東京カンパネラにアイスを挟んだカンパネラアイスや、レイヤードモカなどが展開されます。また、こだわりの赤卵を使用したエッグベネディクトやサンドイッチ、黒毛和牛のラザニアなど、積層構造を意識しつつ厳選された食材を使用したメニューにもご注目ください。

店舗設計は橋本夕紀夫氏(橋本夕紀夫デザインスタジオ)が手がけ、白を基調にしつつ、品がありながらも鮮やかなブルーで彩られた店内が広がります。

<THE CAMPANELLA CAFE CONCEPT>

ON ALL DAY, BLUE SHINE.

すべての一日に、ブルーの輝きを。

THE CAMPANELLA CAFE
TOKYO

そこに流れているのは、洗練されたくつろぎの時間。
そこで生まれるのは、微笑み溢れる気持ちの輝き。
品がありながらも鮮やかなブルーで彩られた空間に 一步踏み入れば、
何でもない一日は、少し特別な一日に変わる。
想いを届け、贈る人の気持ちに華を添えてきた東京カンパネラ。
その魅力を、カフェスタイルで。
THE CAMPANELLA CAFE

オフィシャル素材は以下よりダウンロードをお願いします。

<http://uOu1.net/CPeh>

<GRAND MENU>

※全て税込み価格となります。
※セットにはスープ、本日のデリ、サラダorパンが付きます。

■Dolce menu



カンパネラブルスケッタ (¥900 -)
ショコラ、プレーン、抹茶の全3種類。フルーツや、チョコレートのをのせ、「東京カンパネラ」をいつもと違う楽しみ方で。



カンパネラアイス (¥780 -)
ショコラ、プレーン、抹茶の全3種類。代表商品である「東京カンパネラ」にアイスを挟んだドルチェ。アイスとラングドシャのハーモニーが楽しめます。



モンテピアンコ (¥920 -)
濃厚な栗を使ったマロンクリームとフレッシュベリー、スポンジケーキをパフェ風に重ねたデザート。「ザ・バウムバー」につけてもお楽しみいただけます。



ズコット (¥880 -)
イタリアのフィレンツェでも親しまれているズコット。チョコレートでコーティングしたピスタチオとバニラムースの層仕立て。金粉をまぶし、高級感のある仕上がりに。



オレンジムース (¥880 -)
オレンジを花びらに見立て、間にフランボワーズソースを重ねたオレンジムース。花びらのチョコレートがあしらわれた、バニラアイスとともに。

■Food menu



海老と季節野菜のドリア (¥900 -)
セット (¥1,300 -)
海老と季節に合わせた色とりどりの野菜を使用。海老の出汁でサフランライスを炊き込み、口に含んだ瞬間に香りが広がります。



黒毛和牛のラザニア (¥1,200 -)
セット (¥1,600 -)
国産の黒毛和牛を使用したちょっと贅沢なラザニア。丁寧に重ねられた黒毛和牛の美味しさが口いっぱいに広がる一品。



卵サンド (¥800 -)
セット (¥1,200 -)
こだわりの赤卵をふんだんに使用した厚焼き玉子のサンドイッチ。卵本来の味わいが楽しめます。



ハムサンド (¥800 -)
セット (¥1,200 -)
自家製のハムとキュウリに、マスタードマヨネーズで仕上げた、ボリューム感のあるオーソドックスなサンドイッチ。



エッグベネディクト (¥1,100 -)
セット (¥1,500 -)
自家製ハムと、こだわり赤卵を大胆に使用し、エッグベネディクトには欠かせないオランダーズソースを絡めた一品。



15種野菜と雑穀のサラダ w/香草とヨーグルトのドレッシング (¥1,000 -)
セット (¥1,400 -)
エディブルフラワーなど15種類の野菜を使用。ハーブの香りと、雑穀の歯ごたえも楽しめるフォトジェニックなサラダ。



野菜のローストとアボカドのシーザーサラダ w/チーズとアンチョビのドレッシング (¥1,000 -)
セット (¥1,400 -)
アボカドを丸々使用し、食べる点滴とも言われるビーツを加えた、彩りも鮮やかなシーザーサラダ。

■Special menu



アフタヌーンティーセット

¥2,300 -

東京カンパネラがお送りする、シグニチャーカラーの陶器の重箱に入ったスペシャルメニュー。

ワンハンドサンド(2種)

本日のデリ

ミニスープ

フルーツ

季節のタルト

ミニドルチェ

好きなドリンク(スパークリングワインを除く)

■Drink menu



カンパネラシェイク (¥920 -)

東京カンパネラも楽しめるドリンクメニュー。側面に貼り付けられたフルーツがフォトジェニック。

チョコレート × オレンジ (左)

抹茶 × キウイ (上)

バニラ × ストロベリー (右)



レイヤードモカ (¥880 -)

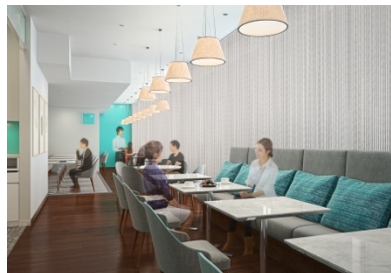
オリジナル3層のカフェモカ。エスプレッソと、ミルク、スチームのグラデーションが見た目にも楽しい一杯。



ブルーレモネード (¥720 -)

お花を閉じ込めた氷が華やかなドリンク。シグニチャーカラーが爽やかなひと時を演出してくれます。

■THE CAMPANELLA CAFE



店名：THE CAMPANELLA CAFE

(ザ・カンパネラ△カフェ) ※△=半角スペース

営業時間：2017年4月28日(金) ~OPEN

月～水および土・日：10:00～20:00

木・金：10:00～21:00

ランチタイム 10:00～14:30

定休日：無休 (1月1日を除く)

場所：〒100-6701 東京都千代田区丸の内1-9-1 大丸東京店 4F

電車でお越しの際：JR東京駅八重洲北口改札を出てすぐ

お車でお越しの際：東京駅八重洲パーキング 西駐車場・東駐車場を

ご利用ください。※地上入口より地下へお進みください。

席数：38席

予約：なし

価格帯：¥580～¥2,300

公式HP：thecampanellacafe.com

Instagram：[@tokyocampanela](https://www.instagram.com/tokyocampanela)

お問い合わせ：TEL 03 - 6268 - 0371

＜東京カンパネラとは＞

今の東京をデザインすることをコンセプトに、新しい東京みやげとして2007年に誕生。代表商品である「東京カンパネラ」は、フランス産の高級ココアとハイカカオを使ったうす型ラングドシャを特製チョコレートのピラー(柱)で3層に組み上げ、これまでにない味わいと軽やかな新食感を実現しています。

＜メディア関係者からのお問い合わせ＞

THE CAMPANELLA CAFE広報事務局(株式会社TANK内) TEL 034330-4469 / FAX 03-5469-0680

馬目：080-4165-8756 / manome@tankpr.jp ・ 甲斐：070-3815-6246 / kai@tankpr.jp

石山：080-4097-4688 / ishiyama@tankpr.jp