

TOKYO CLASSIC CAMP CAFE

Lunch Time

11:00 ~ 15:00
(14:00 L.O.)

Cafe Time

15:00 ~ 18:00

Bar Time

18:00 ~ 23:00

TOKYO CLASSIC CAMP CAFE

Lunch Time 11:00 ~ 15:00
(14:00 L.O.)

Cafe Time 15:00 ~ 18:00

Bar Time 18:00 ~ 23:00

当店自慢のスリランカカレーや手作りのランチメニューを自家焙煎コーヒーと一緒に。
四季折々の風景を楽しみながらどうぞゆっくりとお過ごしくください。

CAMP CAFE からのお願いごと

当店は会員制グランピング施設の併設カフェとなっております。

皆さまに気持ちよくお過ごしいただくため、以下のルールをご理解いただきますようお願い申し上げます。

- ① 会員さま、ご宿泊以外の方のお立ち入りはカフェ店内、テラス席のみとなります。
近隣施設は全て会員施設となりますため、お立ち入りはご遠慮くださいませ。
- ② 土日・混雑時にはお席のご利用を2時間とさせていただきます。
- ③ 他のお客さまのプライベートの情報やお写真をSNSなどにあげないでください。
- ④ お隣は馬主会員さまのクラブでございます。
近付いて大きな声や音を出す、食べ物を与える、馬の写真撮影は禁止しております。
- ⑤ ペットをお連れのお客さまはペット連れのルールを必ずご一読ください。

PLEASE TAG ME!



#tokyoclassiccamp



#tokyoclassiccampcafe

*写真はイメージです。 *価格は全て税込表記です。

SRI LANKA CURRY & RICE

スリランカカレー



◎ カレー 1種類

¥1,485

*下記4種類から1つお選びください。
サラダ・にんじんラベ付



◎ カレー 2種類

¥1,595

*下記4種類から2つお選びください。
サラダ・にんじんラベ付

LUNCH MENU

ランチメニュー



◎ チリドッグ

¥1,210

ビーフ100%の自家製チリを、ホットドッグにたっぷり乗せました。お好みでナチョスをトッピングどうぞ。



◎ ガーデン野菜のシーザーサラダ

¥1,320

新鮮な野菜にカリカリに焼き上げたベーコンとバケット。トロトロの温玉をくずして一緒にお召し上がりください。



チキン



ポーク



豆



エビ

スリランカシェフ特製。
スパイス使いの本格派カレー。

VEGAN MENU

ヴィーガンメニュー



◎ 米粉のヴィーガンピザ

米粉生地に、自家製のメープルケチャップ、しっかりと Grill したパプリカ、玉ねぎ、マッシュルーム、豆乳から作るヴィーガンチーズを2種類トッピング。

¥1,100

SEASONAL MENU

季節メニュー

◎ 季節のランチ ¥1,320~

◎ 季節のドリア ¥1,320~

*メニューの詳細はスタッフまでおたずねください。



DRINK SET

+ ¥330

全てのランチメニューに
+¥330でドリンクセットを
お付けできます。

コーヒー (ホット・アイス)
カフェオレ (ホット・アイス)
紅茶 (ホット・アイス)
スリランカティー (ホット)
カモミールティー (ホット)
ルイボスティ (ホット)
ウーロン茶

コーラ
ジンジャーエール (辛口・甘口)
オレンジジュース
グレープフルーツジュース
パイナップルジュース
クランベリージュース

TOKYO CLASSIC CAMP CAFE Menu

SOFT DRINK ソフトドリンク ALL ¥550

| | |
|-----------------|------------------|
| コーヒー (ホット・アイス) | コーラ |
| カフェオレ (ホット・アイス) | ジンジャーエール (辛口・甘口) |
| 紅茶 (ホット・アイス) | オレンジジュース |
| スリランカティー (ホット) | グレープフルーツジュース |
| カモミールティー (ホット) | パイナップルジュース |
| ルイボスティー (ホット) | クランベリージュース |
| ウーロン茶 | |

SPECIAL DRINK

| | |
|-----------------|------|
| ◎ クリームソーダ | ¥660 |
| (赤・青・緑) | |
| ◎ 自家製レモネード | ¥660 |
| (ホット・アイス・スカッシュ) | |
| ◎ 伊良コーラ | ¥990 |
| (ソーダ・ミルク) | |
| ◎ フルーツソーダ | ¥990 |

DESSERT デザート



◎ コーヒーゼリー ¥660

焙煎工場のブレンドコーヒーで手作りしたなめらかなゼリーにミルクをそそぎ、バニラアイスをおトッピングしたパフェ仕立て。



◎ 米粉のカヌレ ¥450

秋田県産あきたこまち 100%の米粉とベルギー産チョコレートで作ったカヌレ。



◎ 焼き菓子 ALL ¥330~

*本日のホームメイドスイーツはスタッフまでおたずねください。

◎ ホームメイドケーキ *詳細はスタッフにおたずねください。ケーキは季節により写真と異なります。 ALL ¥550~



本日のケーキ

◎ アイスクリーム (バニラ or ティラミス)



ガトーショコラ

食後にさっぱりと。冷た〜いアイスクリーム。 ¥330

*アルコール以外のドリンクのテイクアウトの場合、税率が異なるため別価格となります。 *写真はイメージです。 *価格は全て税込表記です。



HOME ROASTED COFFEE CAMP CAFE コーヒー

100% KONA COFFEE

CAMP CAFE 焙煎工場の自家焙煎コーヒー。ハワイ島コナの農園から生豆を直接仕入。焙煎したてのコーヒーをぜひ味わってみてください。

本日のスペシャルティーコーヒー

100%コナ
エクストラ
ファンシー

¥1,320

コナの中でも粒が大きく質の良い最上のグレードがエクストラファンシーです。ハワイ島の大地を思わせるような力強い風味と爽やかな花のような香り、すっきりとした後味です。

100%コナ
ピーベリー

¥1,320

1つの実にも2粒の平豆の入っているコーヒー豆に丸豆が1粒だけ入っているのがピーベリーです。チョコレートのような甘みとフルボディなコク。それでいて後味はスッキリ。贅沢な一杯を。

100%コナ
プライム

¥1,210

コナのスタンダードグレードプライム。甘い香りとまろやかな酸味で口当たりが良く飲みやすいコーヒーです。

*フレンチプレスでお出します。

焙煎工房オリジナルブレンド

コナブレンド

¥550

コナの香りを生かすブレンドにはボリビア、グアテマラ、ニューギニアのハイグレード豆を使用。マイルドなコクと爽やかな後味を楽しめる飲みやすいコナブレンドコーヒーです。

アイスコーヒー

¥550

爽やかな南国の島々をイメージしたアイス専用ブレンドの自家焙煎コーヒーを使用。キリッとした苦みで、のど越しスッキリ。急冷式で淹れたクリアなアイスコーヒーです。

FLAVORED COFFEE

コナブレンドコーヒー豆にフレーバーリキッドで香り付けています。コーヒーの香りと甘いフレーバーのハーモニーをお楽しみください。

お好きなフレーバーをお選びください ALL ¥660

- ・バニラヘーゼルナッツ
- ・イングリッシュトフィー
- ・キャラメルナッツ
- ・ティラミス
- ・チョコマカデミアナッツ
- ・ミルクチョコレート
- ・ストロベリーショートケーキ
- ・ココアモカ