

TOKYO CLASSIC CAMP Cafe & Bar

東京クラシックキャンプ Cafe & Bar



TOKYO CLASSIC CAMP CAFE は、カフェ&バー、チェックイン、チェックアウトなどの総合受付です。

茂る森とカフェ & バーを隔てるのは壁一面の大きなガラス窓のみ。ガラスから差し込む木漏れ陽やガラス越しにうかがう葉の色、枝ぶりが時の流れを教えてください。

昼間のカフェで提供される、自家農園のサラダやスパイスが効いたカレーを目当てに近隣の住民が通い、月明かりが差し込む頃には、スタッフとの語らいを楽しむキャンパーたちが。また古材で設えたバーカウンターやダイニングテーブルが、心地の良い空間づくりに一役買っています。

いずれも人が触れることで味のある風合いに移り変わるもの。人が集い、出会いが生まれる、ここは物語を生み出す場所でもあります。

営業時間 (2021年3月末まで木曜定休、2021年4月1日より無休/冬季・臨時休業を除く)

CAFE 11:00~15:00

BAR 15:00~23:00

※CAFE & BAR はどなた様でもご利用いただけます。

(最終入店 22:00 まで)



■ コーヒーファクトリー

TOKYO CLASSIC CAMP CAFE の建物にある2本の煙突の下でコーヒー豆を焙煎しています。焙煎士による珈琲教室も行なっております。どなたでもご参加いただけます。(60分 1,800円) 開催日は月ごとに異なりますのでご希望の方はスタッフまでお伝えください。

ムウムウコーヒー焙煎工房では、

ハワイ島コナの長年親交のある信頼できる農園から、その年に穫れた新豆のみを直接仕入れ、いつでも新鮮な焙煎したてのコーヒーをお楽しみいただけるよう、使用する分だけを丁寧に焙煎しています。グランピング客室に焙煎工房の焼きたてコーヒー豆をご用意しています。ご自分の手で挽いて淹れるコーヒーの贅沢な香りをたき火を囲む語らいの時に、森の中で目覚める爽やかな朝に…どうぞお楽しみください。

TOKYO CLASSIC CAMP CAFE では、

挽きたての100%コナコーヒーを一杯ずつフレンチプレスで、コナブレンドコーヒー・フレーバーコーヒーをハンドドリップでご提供しています。コナコーヒー豆の販売もごさいます。焼きたて・挽きたて・淹れたての美味しいコーヒーをご自宅でも。香りがお部屋いっぱいに広がります。豆のまま・粉のどちらでも、お持ちの抽出器具に合わせてご用意します。

Lunch Menu

11:00~15:00

◎ 季節のランチ

旬な野菜を使ったスペシャルランチ

◎ ガーデン野菜のシーザーサラダ 1,320

山盛り野菜に厚切りベーコンと自家製クルトン、
温玉をトッピング

人気No.1

◎ シェフ特製スリランカ カレーライス 1,320

スリランカシェフ特製の数種類のスパイスを使ったカレー
サラダ・キャロットラペ

※その他、スリランカ料理メニューを豊富にご用意しております。
詳しくはスタッフまで。

◎ カレーチーズドリア 1,320

海老かチキンをお選びください
サラダ・キャロットラペ

DRINK SET +330yen

+330円で ブレンドコーヒー / お茶 / ジュースが付きます

Sweets

手作りコーヒーゼリー 660

FOREST CLUB で焙煎したコナコーヒーのゼリー

バイクドスイーツ 330

Drink

オレンジジュース

ジンジャーエール

グレープフルーツジュース

ウーロン茶

パイナップルジュース

ホットティー

クランベリージュース

スリランカティー

All 550

コココーラ

カモミールティー

コーヒー (H/I)

カフェオレ (H/I)

紅茶 (H/I)

季節のドリンク

※詳細はスタッフまでお尋ねください。

※価格は全て税込表記です。

CAMP Bar Menu Vol.1

15:00~23:00

(最終入店 22:00 まで)

Champagne

Chandon	5,280
Moet Chandon Brut 1/2	8,580
Moet Chandon Brut	12,650
Ruinart	20,900

White Wine

Stonebarn (Ch)	4,180
Chablis Louis Latour (Ch)	6,380
Urlar	8,250
Cloudy Bay (SB)	9,680

Red Wine

Le Petit Cochonnet (CS)	4,180
Newton Claret (M/CB)	6,380
Urlar	8,250
Cloudy Bay (PN)	9,680

Draft

Asahi super dry	770
-----------------	-----

Vodka

Belvedere	1,100
Grey Goose	1,100
Ciroc	1,100

Whisky

Hibiki	1,250
Hibiki 17Y	2,200
Yamazaki	1,100
Yamazaki 12Y	1,980
Hakusyu	1,100
Hakusyu 12Y	1,980
Chita	1,100
Taketsuru	990
Yoichi	1,100
Miyagikyo	1,100
Ballantine's Masters	1,100
Old Parr 12Y	1,100
The Macallan 12Y	1,320
The Glenlivet 12Y	1,100
The Glenlivet 18Y	1,980
Glenfiddich 12Y	1,100
Dalmore 12Y	1,320
Glenmorangie	1,100
Glenmorangie 18Y	1,980

Laphroaig 10Y	1,320
Bowmore 12Y	1,100
Bowmore 18Y	1,980
Ardbeg 10Y	1,210
Lagavulin 16Y	1,320
Caol ila 12Y	1,100
Scapa Skiren	1,320
Talisker 10Y	1,100
Four Roses Black	1,100
Makers Mark	990
Wild Turkey 13Y	1,320
I.W.Harper 12Y	1,100
Blanton's	1,210
Jack Daniel's	880
Jameson	880
Canadian Club	880
焼酎 [麦/芋]	各種 770~

※価格は全て税込表記です。

CAMP Bar Menu Vol.2

15:00~23:00

(最終入店 22:00 まで)

Gin

Bombay	990
Tanqueray	990
Tanqueray No.TEN	1,100
The Botanist	1,100
Tsukusu	1,100

Rum

Myers's	880
Bacardi White	880
Captain Morgan Private Stock	880
Havana Club 7Y	990
Ron Zacapa 23Y	1,320
Sailor Jerry	990

Tequila

Cuervo Silver	880
Cuervo Gold	880
Olmecca	990
Don Julio Reposado	1,210
Porfidio	1,430

Liqueur

Campari	880
Pernod	990
Drambuie	880
Tiffin	880
Jagermeister	880
Cointreau	880
Dita	990
Prucia	880
Mistia	880
Mangoyan	880
Malibu	880
Yogurito	880
Godiva	990
Baileys	880
Kahlua	880
Amaretto	880
Cassis Lejay	880
Peachtree	880
Bols blue	880
Bols melon	880

Soft Drink

Orange	550
Grapefruits	550
Pineapple	550
Cranberry	550
Coca Cola	550
Ginger Ale	550

FOOD MENU

Snacks

ナッツ	660
チョコレート	880

Sweets

手作りコーヒーゼリー CAMP CAFE で焙煎したコナコーヒーのゼリー	660
バニラアイスクリーム	330

※価格は全て税込表記です。