



AOYA CAMPAGNE アオヤカンパーニュ

世界初のおんこバー誕生



えりも小豆粒あん
十勝産「エリモシヨウス」を使用。小豆の風味を直球で伝えながらキレのよさもあるあんです。

赤皮むきあん
北海道産の小豆を皮むきで炊き口どけとなめらかさを出しました。あっさりして食べやすいあんです。

白手亡あん
大手亡を皮むきでなめらかにして甘みの滞在時間を短くし、手亡の風味が強いあんにしました。

極みずんだあん
茶豆の薄皮を一粒ひとつぶ手でむいてあるため、豆の風味が豊かに感じられるあんです。



塩レモンあん
大手亡を皮むきでなめらかにし、ビールを加えることでレモンの風味を強めて清涼感を出しました。

和栗あん
大手亡の皮むきにたっぷりの国産の渋皮栗ペーストと紅あずまを加えて濃厚な味わいに仕上げました。

ピスタチオあん
大手亡の皮むきに大量のピスタチオペーストを使用。さらにクラッシュも加えて濃厚な味わいに仕上げました。

紅あずまあん
大手亡の皮むきに千葉県産の紅あずまをふんだんに加え、素材の風味をそのまま表現しています。

こころ躍るあんの世界。からだにも嬉しいこの地の恵み。ようこそ、アオヤカンパーニュへ。

和菓子の原点、あん的美味しさを追求めながら洋の素材や果実、木の実などと組み合わせたい。新しい味わいをお楽しみいただきたい。そんな思いから、世界初のおんこバーを有するアオヤカンパーニュは誕生しました。

また、ここ小山市が国内有数の生産地であるスーパーフード・はとむぎを使用し、からだにも美味しいはとむぎサブレも開発。料理には一流ホテルやレストランの評価が高い、下野のエビベジの野菜を一部メニューで使うなど、地産の食の力をふんだんに活かしています。建物の設計デザインは建築家・隈研吾氏によるもの。これまでにないあんの世界とこの地の恵みを環境と響き合う豊かな空間でお楽しみください。

小豆は古くから赤飯や和菓子のほか民間療法にも使われてきました。ポリフェノール、食物繊維、ビタミンB群や、鉄分、カリウム、カルシウムなどのミネラルが豊富で、しかも良質なタンパク源。あんこバーでは小豆のほかにも果実や木の実などの天然素材を選び、北海道産てんさい糖の水砂糖とグラナド塩を使うなど(極みずんだを除く)、からだも笑顔になるあんをおつくりしています。

7月23日(日)
12:00
オープン



スイーツ & カフェレストラン

Food menu

田園風景が広がるカンパーニュをイメージしました。
テイクアウトメニューもお楽しみください。



カンパーニュサラダ
ハト麦ガレット付



カンパーニュおすすめ
スペシャルプレート



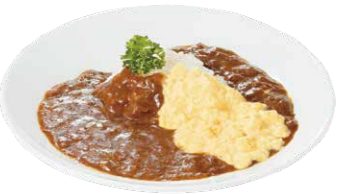
海老とアボカドの
トマトクリームパスタ



しらすの梅しそペロンチーノ



ごろっとトマトの
ふんわりオムライス



特製オムカレー



やわらかチキングリル
トマトバジルソース



トーストフォンデュプレート



あんこフォンデュ

その他
チーズフォンデュ・フレンチトーストなど

Drink

- スペシャルドリンク
- ・ 苺レモネード
 - ・ たっぷりレモンのレモネード
 - ・ レモンライムジンジャー
 - ・ クリームメロンソーダ
 - ・ まるごとオレンジジュース
 - ・ 苺ミルク
- その他
- ・ ブレンドコーヒー・カフェラテ・カフェモカ
 - ・ キャラメルラテ・ココア・抹茶ラテ・紅茶
 - ・ ソフトドリンク・地ビールなど



クリームメロンソーダ
苺レモネード

Take out

- ワッフルサンド
- ・ アボカドエッグサラダ
 - ・ サンドチーズクリーム
 - ・ BLT サンド
 - ・ バーベキューソース
 - ・ グリルチキンサンド
 - ・ ハニーマスタードソース
 - ・ ふわとろたまごサンド
- その他
- ・ 和菓子・あんこソフトクリームなど



AOYA CAMPAGNE
〒323-0046 栃木県小山市萩島116-1
Tel : 0285-39-7555 Fax : 0285-39-7733
営業時間 8:00-19:00 定休日 なし
※19:00以降は貸切の営業もいたします(要予約)
席数 104(屋内60/テラス32/補助12)
<https://aoya-c.com/>

