

秋の縄文限定メニュー

期間
限定

縄文鹿栗きのこシチュー

縄文時代に食べられていたろう食材
鹿肉、きのこ、栗をつかった煮込み料理です。
素材の旨味が詰まったシチュー、
縄文模様のパイ生地と一緒にどうぞ。
ボン☆シャンテのバケット付き。

TAKE
OUT

レクラ
シェフ
特製

1650 (税込)

シチューにはバケットが
一本分つきます!

レクラ
シェフ
特製

マロンラテ

TAKE
OUT

自家製栗のペーストを使ったラテです。
ナッツの香ばしい香りが最高に合います。

700 (税込)

選べるポテトのソース

きのこクリーム

TAKE
OUT

きのこバター、生クリームの濃厚なソース。
秋のきのこの香りをお楽しみください。

シングル 580 (税込)
(ポテト1種&ソース1種)

ダブル 990 (税込)
(ポテト2種&ソース2種)

レクラ
シェフ
特製

TAKE
OUT
OK

88 博物館カレー 88

レクラ
シェフ
特製

ビーフカレー

レクラ・ド・リールのシェフが3日かけて仕上げる、
本格ビーフカレー。
オリジナルブレンドのスパイスと
牛肉の旨みが詰まったカレーです。

1400 (税込)

野菜カレー

地元で採れた季節のお野菜を中心に、
旨みが出るようにローストして、
たっぷり飾ったカレーです。
カレーのスパイスとよく合う一皿。

1700 (税込)



ドリンクセット
¥100 OFF

お料理と一緒にドリンクを注文で
お会計より100円引きさせて
いただきます

※写真はイメージです。扱う野菜は季節によって変わります

おこさまカレー

※小学生以下のお客様のみ

ポテトは「ほっそり」です。
ソース、ソフトドリンクが
お選びいただけます。

880 (税込)



特製ソーセージ追加

※単品でもご注文できます

シェフ特製の旨味と
肉汁の詰まったソーセージ。
カレーとよく合います。

1本 350 (税込)



88 ミュージアムサンド 88

レクラ・ド・リールのシェフが、ミュージアムサンド用に
外はカリッと中はやわらかくなるように開発したバケットを
豊田市鴛鴨町の「ボン☆シャンテ」が丁寧に焼き上げてます。

TAKE
OUT
OK

とり 特製鶏ハムサンド

鶏ハムは国産の鶏ムネ肉を
低温調理で丁寧に仕上げ、
キャロットラペをサンドしました。
自家製マヨネーズとマスタードが
アクセントです。

800 (税込)



レクラ
シェフ
特製

自家製ロースハムと クリームチーズのサンド

スペイン産の肩ロースを肉と野菜の出汁で
時間をかけてしっとりとしゅーしゅーに仕上げた
ロースハムとクリームチーズをサンド。
自家製マヨネーズとマスタードが
アクセントです。

800 (税込)



レクラ
シェフ
特製

おつまみセット

TAKE
OUT
OK

シャリュキュトリ盛り合わせ

レクラ・ド・リール定番の
ハムやソーセージなどの
加工肉を盛り合わせました。
ワインやクラフトビールに
よく合います。

1800 (税込)

ドリンクセット

¥100 OFF

お料理と一緒にドリンクを注文で
お会計より100円引きさせて
いただきます

レクラ
シェフ
特製



FOOD MENU

888 選べるポテト 888



※ポテトのラストオーダーは16:00となります

1

シングルかダブルか選ぶ



シングル
(ポテト1種&ソース1種)
580 (税込)



ダブル
(ポテト2種&ソース2種)
990 (税込)

2

ポテトの種類を選ぶ



ストレート

やや太めにカット。外はカリッと、中はホクホク、じゃがいも本来の味わいを感じられます。



ギザギザ

波状の刃を使ってカット。表面の独特なカットにより、外はカラッと、中はふんわりとした食感。



皮つき

皮をつけたまま揚げることで、じゃがいも本来の風味や皮の香ばしさを味わえるのが魅力。



ダイス

小さく切っていてカリッと食べやすくソースがいっぱいつけれるのも特徴。



ほっそり

細切りに揃えて切ることで表面積が増え、外はサクサク、中は柔らかく仕上がります。



こたわら

俵形の一口サイズのポテト。食べやすくカリッとした食感でお菓子のよう楽しめます。



ポムピン

マッシュポテトを揚げて作ったじゃがいも料理。チーズとバターが効いた一品。

+100
(税込)



ざくまる

ザクザク食感と蒸したじゃがいもの食感が両方味わえる食べやすいサイズの丸型ハッシュドポテト。

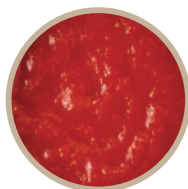
+100
(税込)

3

自家製ソースの種類を選ぶ

自家製ソース1つ追加 **100** (税込)

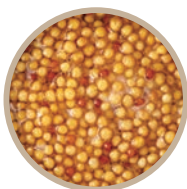
レクラ
シェフ
特製



ケチャップ



マヨネーズ



マスタード



アイオリ
(ガーリック)



ハニー
マスタード

おすすめ



サワー
クリーム



アンチョビ



スイート
チリ



きのこ
クリーム

期間
限定



ドリンクセット ¥100 OFF

お料理と一緒にドリンクを注文でお会計より100円引きさせていただきます

DRINK MENU

COFFEE



博物館
オリジナル

☞ ホットコーヒー (浅煎り・深煎り) 550 (税込)

☞ アイスコーヒー (浅煎り・深煎り) 550 (税込)

【浅煎り】華やかな香りと爽やかな酸味がありスッキリとした味わい

【深煎り】香ばしい香りと酸味、苦味、甘みのバランスのいい味わい

☞ カフェラテ (浅煎り・深煎り) 660 (税込)

☞ アイスカフェラテ (浅煎り・深煎り) 660 (税込)

【浅煎り】ふんわりとしたミルクと華やかな香りが楽しめます

【深煎り】ミルクの甘みとコーヒーの苦味のバランスがよい味わい

888 × WORKBENCH COFFEE ROASTERS

珈琲豆はWORKBENCH COFFEE ROASTERSが
豊田市博物館用に焙煎しています

LATTE



☞ マロンラテ (HOT) 期間限定 700 (税込)
自家製栗のペーストを使ったラテです。
ナッツの香ばしい香りが最高に合います。



マロン

☞ 抹茶ラテ (HOT・ICE) 660 (税込)
豊田市のお茶農家「高香園」の抹茶を使用しています。

☞ ほうじ茶ラテ (HOT・ICE) 660 (税込)
豊田市のお茶農家「高香園」のほうじ茶を使用しています。

☞ ココア (HOT・ICE) 660 (税込)

FROZEN DRINK



☞ コーヒーフロズン 660 (税込)
淹れたてエスプレッソとヘーゼルナッツの香りが最高です。

☞ マンゴーフロズン 660 (税込)
マンゴーの爽やかな酸味と甘味が暑い夏にぴったりです。



コーヒー

マンゴー

CRAFT DRINK



レクラ
シェフ
特製

☞ はちみつアップルサイダー 660 (税込)

こいけや養蜂園のはちみつ香り、甘みとりんごの酸味が口いっぱいに広がります。

☞ クラフトコーラ 660 (税込)

コーラナッツから抽出したコーラ液にレモンのキャラメル、バニラやシナモンなど10数種類のスパイスを合わせて仕上げたドリンクです。

☞ クラフトジンジャー 660 (税込)

生姜の香りと少しピリッとした辛口のジンジャーエールです。

☞ 自家製レモネード 660 (税込)

レモンの香り、酸味にきび砂糖の旨味と甘みが合わさって、スッキリした味わい。

SOFT DRINK



☞ オレンジジュース 440 (税込)

☞ マンゴージュース 440 (税込)

☞ 紅茶 (HOT) 440 (税込)

☞ ほうじ茶 (HOT・ICE) 440 (税込)

☞ ウーロン茶 (HOT・ICE) 440 (税込)

☞ ミルク (HOT・ICE) 440 (税込)

☞ ペリエ (300ml) 650 (税込)

BEER



☞ よなよなエール 840 (税込)

あざやかで華やかなカスケードポップの香り。飲み終わりまで続く余韻。

☞ 水曜日の猫 870 (税込)

ホップの苦みが弱く、やわらかな味わいと甘酸っぱいフレーバー。

☞ ノンアルコールビール 550 (税込)

キリン グリーنزフリー 334ml

3種のホップ香る、爽やかな味わい。すっきりとした清々しい飲み心地。
(甘味料不使用)

WINE

※ワインは別メニューがございます



SWEETS MENU

レクラ
シェフ
特製

TAKE
OUT
OK

フラン 500 (税込)

カスタードクリームたっぷり入れて焼き上げたタルトです。
フランスの国民的なお菓子として愛されています、お子様にも大人気
フランスの味をぜひどうぞ。

ガトーバスク 550 (税込)

アーモンドクリームとカスタードを合わせてアーモンドクッキー生地
で包んで焼き上げたお菓子、フランスバスク地方の郷土菓子です。
アーモンドの香ばしい香りと中のクリームの味わい最高ですよ。

ガトーフロマージュ 500 (税込)

クリームチーズたっぷりの濃厚なチーズケーキです。
サワークリーム酸味とマダガスカル産のバニラの香りが最高です。
オリーブオイルや塩、胡椒など合わせても美味しいです。

ガトーショコラ 500 (税込)

フランス産カカオ66%のオーガニックチョコレート使用
濃厚でしっとりしたチョコレートケーキ、カカオの香りと甘味のバラ
ンスが最高です。

ファールトン 450 (税込)

ブルターニュ地方の郷土菓子で、カスタード生地にブルーを入れて
焼き上げます。香ばしい香りと焼いたカスタード生地にブルーが最
高に合います。

ガトーウィークエンド 450 (税込)

フランス菓子「週末のお菓子」という名前のお菓子で家族が週末にそ
ろった時に食べるからついた名前で、レモン風味のパウンドケーキに
レモンのグラッサージュをかけて仕上げています。

クレームキャラメル 350 (税込)

フランスのプリンしっかりと焼き上げた硬めのカスタードプリンです。
別添えの特製キャラメルソースをお好みでかけてお召し上がりください。
お皿に盛り付けてソースをかければデザートの出立上がり。
ランニングエッグ使用

ビスキュイバニユ 350 (税込)

マダガスカル産バニラを合わせたクッキー、素朴ですが食材、食感に
こだわって作りました。

ビスキュイオテ 350 (税込)

アールグレイ香るさっくり食感のシンプルなクッキー、素朴ですが食
材、食感にこだわって作りました。

アーモンドサブレ 300 (税込)

ブールドネージュ 300 (税込)

フロランタン 300 (税込)

テュイル 300 (税込)

フィナンシェ 300 (税込)

マカロン 350 (税込)

- ・フランボワーズ
- ・抹茶
- ・ショコラ
- ・マンゴー
- ・ミエル
- ・キャラメル
- ・コーヒー

・3個用BOX ¥100 ・5個用BOX ¥150

お菓子セット
¥50 OFF

お菓子と一緒にドリンクを注文で
お会計より100円引きさせて
いただきます