



DRINK MENU

COFFEE

◆ **コーヒー (HOT・ICE)** 550 (税込)
 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。

◆ **深煎りコーヒー (HOT・ICE)** 660 (税込)
 香ばしい香りと酸味、苦味、甘みのバランスのいい味わい。

◆ **カフェオレ (HOT・ICE)** 660 (税込)
 ふんわりとしたミルクと華やかな香りが楽しめます。

◆ **深煎りカフェオレ (HOT・ICE)** 660 (税込)
 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

◆ **抹茶ラテ (HOT・ICE)** 660 (税込)
 高香園のお茶を使用しています。

◆ **ほうじ茶ラテ (HOT・ICE)** 660 (税込)
 高香園のお茶を使用しています。

◆ **ココア** 660 (税込)

CRAFT DRINK

◆ **はちみつアップルサイダー** 550 (税込)
 こいけや養蜂園のはちみつの香り、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** 550 (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** 550 (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** 550 (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** 440 (税込)

◆ **ウーロン茶** 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 グリーンスフリー 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



FOOD MENU

888 カレー 888

ビーフカレー

レクラドリールのシェフが作る、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。

1,320 (税込)

野菜カレー

季節の地元で採れたお野菜を旨みが出るようにローストして、たっぷり飾ります。カレーのスパイスとよく合います。

1,650 (税込)

ソーセージ追加

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 330 (税込)

おこさまカレー (小学生以下のお客様のみ)

888 (税込)

ポテトは「ほっそり」です。ソース、ソフトドリンクが選べいただけます。

888 ポテト 888

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) 528 (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

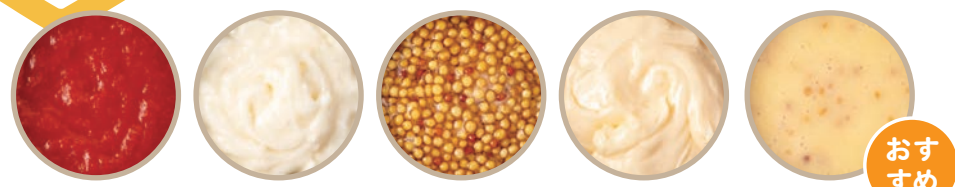


ストレート やや太めにカット。外はカリッと、中はホクホク、じゃがいも本来の味わいを感じられる。
ギザギザ 波状の刃を使ってカット。表面の独特なカットにより、外はカラッと、中はふんわりとした食感。
皮つき 皮をつけたまま揚げること、じゃがいも本来の風味や皮の香ばしさを味わえるのが魅力。
ダイス 小さく切っていてカリッと食べやすくソースがたっぷりつけられるのも特徴。



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。
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。チーズとバターが風味が効いた一品。
まるごと 一度蒸し焼きにし、丸ごと揚げます。ホクホク感とジャガイモの旨みがダイレクトに感じられる。

3 ソースの種類を選ぶ



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



サワークリーム アンチョビ スイートチリ トリュフ

ソース1つ追加 100 (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するとお会計より100円引きさせていただきます



SWEETS MENU

🍷 フラン 462 (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 539 (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 462 (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 418 (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。

🍷 ファーブルトン 418 (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 418 (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 319 (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

🍷 ビスキュイバニエ 319 (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 319 (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 280 (税込)

🍷 ブールドネージュ 280 (税込)

🍷 フロランタン 280 (税込)

🍷 テュイル 280 (税込)

🍷 フィナンシェ 280 (税込)

・フィナンシェBOX 1,540 (税込)

🍷 マカロン 340 (税込)

- ・フランクローズ
- ・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 ¥50OFF お料理と一緒にドリンクを注文するとお会計より 50 円引きさせていただきます

WINE MENU



888 グラス 888

グラスワイン白

マス・ド・ジャニーニ ブラン

青々しいハーブやグレープフルーツ、ライムのフレッシュなアロマが広がり、豊かな香りとみずみずしさを感じます。

770 (税込)

グラスワイン赤

マス・ド・ジャニーニ ルージュ

古樹のカリニャンを使用した、清涼感のあるアロマとジューシーな果実味が魅力の赤ワイン。

770 (税込)

888 デキャンタ 888

デキャンタワイン白 500ml

マス・ド・ジャニーニ ブラン

青々しいハーブやグレープフルーツ、ライムのフレッシュなアロマが広がり、豊かな香りとみずみずしさを感じます。

1,760 (税込)

デキャンタワイン赤 500ml

マス・ド・ジャニーニ ルージュ

古樹のカリニャンを使用した、清涼感のあるアロマとジューシーな果実味が魅力の赤ワイン。

1,760 (税込)

888 ノンアルコール 888

スパークリングワイン

1,540 (税込)

888 スパークリング・シードル 888

ヴァンサン・リカール ムスー 2021

|産地| ロワール |品種| ソーヴィニヨン

ハーブや完熟した果実の香り、少シトロとした柔らかい口当たり、ぶ厚い旨味を冷涼感のある酸がまとめてくれます。

5,890 (税込)

レ・カプリアード シードル

|産地| ロワール |品種| ドゥースコエティエ、ドゥーヌワ他

黄桃のコンポート、ミラベルのジャム、金木犀、糠の香り。味わいはドライかつシャープでフワッと広がる泡立ちに勢いがあり、鉱物的なミネラルを含んだみずみずしいエキスを繊細な酸とタンニンが優しく引き締める!

5,850 (税込)

888 オレンジ 888

ジャン・マリー・ランベール キュヴェ・オレンジ

|産地| ラングドック |品種| ゲヴェルツトラミネール

ライチ、スパークシー、薔薇の香り。マスカットティーのようなフルーティーなフレーバーティーのニュアンス。紅茶のような細かいタンニンが感じられます。

5,340 (税込)

ドメーヌ・グロス トリオ

|産地| アルザス |品種| ピノグリ シルヴァーネル リースリング

あんず、べっこう飴、アルザス特有の若干のオイリー香、少し感じる鼻から抜けるメントール。柔らかな口当たり、程よい果実味。シルキーなタンニンを感じ、アフターにはオレンジの様な柑橘系果実と酸が伸びやかです。

6,220 (税込)

888 白ワイン 888

◆ ピエール＝オリヴィエ・ボノーム 蔵ブラン

|産地| ロワール |品種| ソーヴィニヨンブラン

レモン色。リンゴ、梨、ブリオッシュ、パンの耳の香り。ワインはフレッシュでボリュームのあるピュアなエキスにスパイシーな甘みがあり、洗練されたミネラル、ハーブのような苦みが余韻に残る！

5,395 (税込)

◆ ジュリアン・メイヤー メール・エ・コキヤージュ

|産地| アルザス |品種| シルヴァーネル リースリング

海が隆起してできた沖積土壌の砂利・シルト土壌で育つ樹齢30～50年のシルヴァーネル主体で、プレス後ステンレスタンクで発酵・熟成しました。

5,890 (税込)

◆ ナナ・ヴァン ソゼット！

|産地| ロワール |品種| テレブラン

熟したグレープフルーツ、白桃、梨のコンポート、ソーダー水の香り。ワインはフレッシュでみずみずしく、搾りたてのグレープフルーツのような柑橘のエキスに塩気のあるミネラルとタイトな酸が溶けあいます。

5,545 (税込)

◆ ジャンマルク・ブロカール シャブリ

|産地| ブルゴーニュ |品種| シャルドネ

アプリコットや純粋なミネラルの香り。時間がたつとさらに柑橘系の果物の香りが開いてきます。とてもフレッシュでバランスが良く、酸の心地よさと最後にミネラルを感じます。

6,020 (税込)

◆ アドリアン・ダガン アントレピド

|産地| サヴォア |品種| アルテス

レモン、グレープフルーツ、ニワトコの花、潮の香り。ワインはフレッシュ＆フルーティーで勢いがあり、グレープフルーツのような柑橘のエキスに爽やかな酸、鉱物的で滋味深いミネラルがきれいに感じます。

7,335 (税込)

888 赤ワイン 888

◆ ルーブラション パント・ファイレット

|産地| ローヌ |品種| メルロー

フランボワーズリキュール、カシスの香りに、レーズンなどの甘やかさ、小さな野バラなどの華やかな香り。若々しいエキスの詰まった果実の風味が強く、アフターにかけてドライフルーツのkok深い風味や木の皮などの少しピターなニュアンス。

5,670 (税込)

◆ ラ・グランドコリーヌ ル・カノン ルージュ

|産地| ローヌ |品種| グルナシュ他

レーズンやドライいちじくなどのやや凝縮感のある果実の香り。黒系果実のドライフルーツを主体としたkokや深みの感じられる緻密な果実味に、ダーズリンのような香り高い紅茶の風味が溶け込み、大きく膨らみます。

5,670 (税込)

◆ ナナ・ヴァン コンジョー

|産地| ロワール |品種| カリニャン他

ザクロ、クランベリー、バラ、アールグレイの香り。ワインはピュアかつ艶やかで、ザクロジュースのような明るくジューシーな果実味、チャーミングな酸、紅茶のような優しいタンニンのバランス。

6,110 (税込)

◆ アレックス・フォワイヤール ボジョレー・ヴィラージュ

|産地| ボジョレー |品種| ガメイ

フレッシュなイチゴ、クランベリー、シャクヤク、鉱石の香り。ワインはみずみずしくフレッシュで、ピュアな果実味に溶け込む鉱物的なミネラル、キメの細かいタンニンの収斂味が余韻を優しく引きあげます。

6,495 (税込)

◆ ドメーヌ・ラ・ボエム P(ペー)

|産地| オーヴェルニュ |品種| ピノ・ノワール

フランボワーズ、クランベリー、シャクヤク、バラの香り。ワインは艶やかかつジューシーな果実味に躍動感があり、キュートな酸、ほんのりピターなミネラル、キメの細かいタンニンの収斂味が余韻を引き締める！

8,310 (税込)

◆ ジャン・イヴ・ペロン シャン・ルヴァ

|産地| サヴォア |品種| モンドゥース

フランボワーズソースなど赤い果実の凝縮感のある香りに、土や白胡椒などの香りが伺えます。赤い果実の甘やかさや華やくような充実感溢れる風味が膨らみます。ボーヌやマコンのピノ・ノワールのようなイメージを抱くような繊細で上品な雰囲気や果実味。

9,850 (税込)