



L'éclat de rive

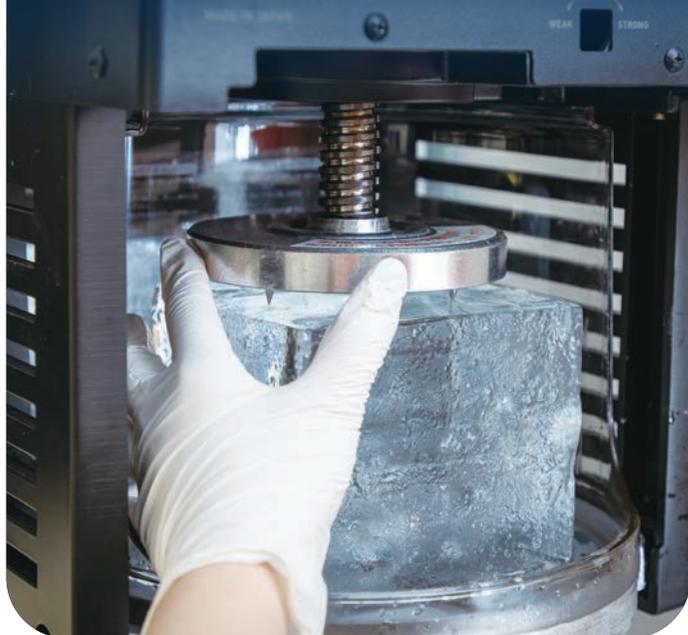
# シェフのかき氷

本格フレンチレストラン「レクラ・ド・リール」のシェフがとよたの素材を贅沢に使って本気で仕上げました。

## かき氷の主演、氷

美味しいかき氷で一番大切な氷。

時間をかけて凍らせた「純氷」を使用し、フワフワなかき氷にする為に、氷を最適な温度にしてから丁寧に削っています。



## 抹茶 MACCHA

888  
mitsubachi  
TOYOTA CITY MUSEUM SHOP & CAFE

手摘み茶葉を贅沢に挽いた、高香園自慢の抹茶を使っています。深い香りとほろ苦さのなかを感じるほのかな甘みが特徴。フレンチシェフ自ら炊いたあんこや白玉との相性も抜群です。焼菓子もご一緒に。

温かいほうじ茶付き

1,540 (税込)



## ほうじ茶 HOJICHA

888  
mitsubachi  
TOYOTA CITY MUSEUM SHOP & CAFE

茶葉をていねいに焙煎して、香り高く仕上げた高香園のほうじ茶を使用。口の中に広がるほうじ茶の香りがかき氷の美味しさを引き立てます。ほうじ茶ソースで最後までお楽しみいただけます。

温かいほうじ茶付き

1,540 (税込)



# 88 博物館カレー 88

TAKE  
OUT  
OK



## ◆ ビーフカレー

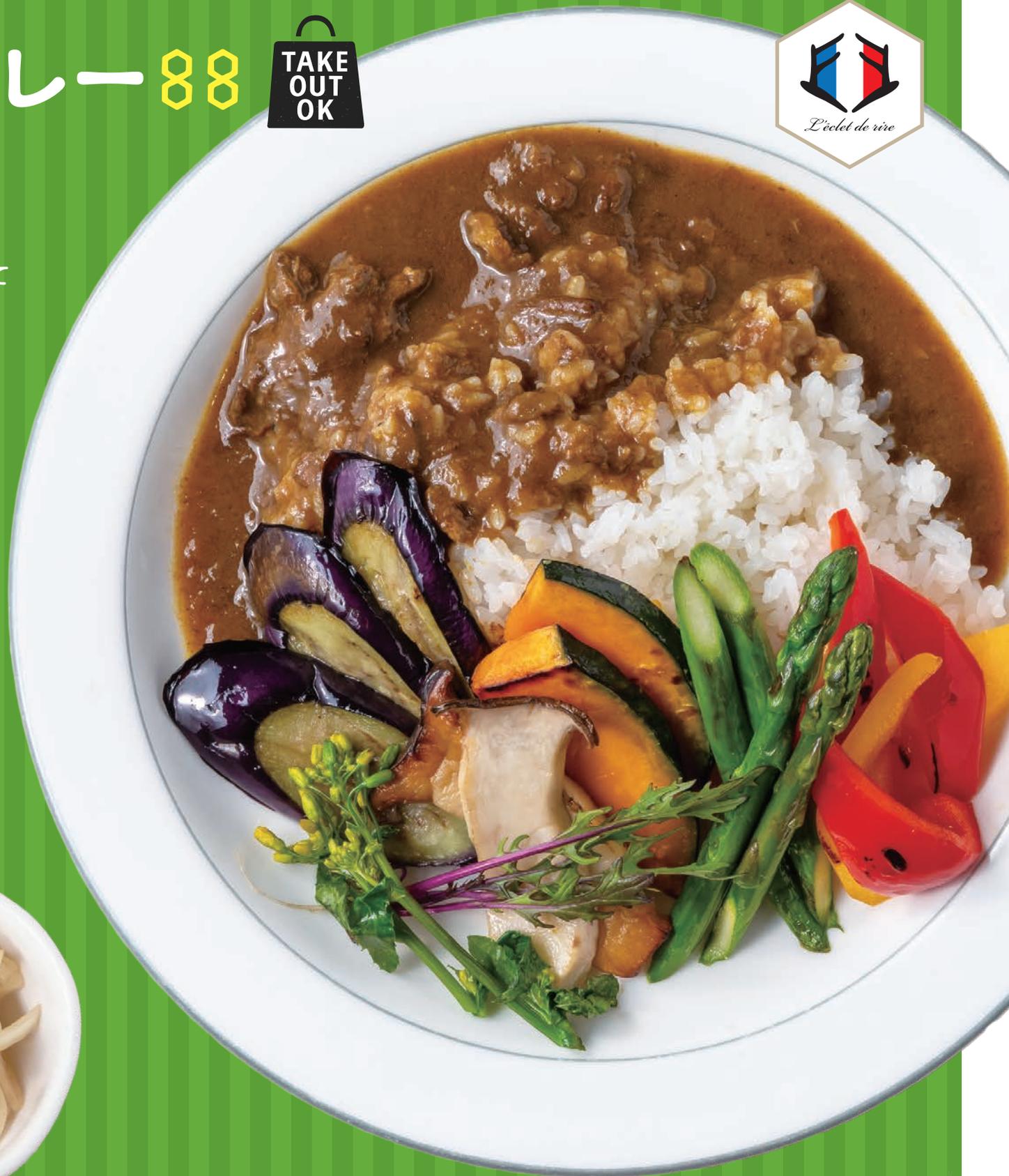
レクラ・ド・リールのシェフが3日かけて仕上げる、本格ビーフカレー。オリジナルブレンドのスパイスと牛肉の旨みが詰まったカレーです。

1,600 (税込)

## ◆ 野菜カレー 数量限定

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。

1,900 (税込)



野菜の  
マリネ付き

## ◆ 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)



◆ **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。野菜カレーで扱う野菜は季節によって変わります

# ミュージアムサンド



レクラ  
シェフ  
特製

極上

## ファーベルサンド

豊田のチーズ工房「Faber (ファーベル)」の「フルール・ド・ファーベル」を贅沢に使用。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シーに仕上げたロースハムとサンドしました。自家製野菜ソースをかけてお召し上がりください。

1,200 (税込)



## とり 特製鶏ハムサンド

国産の鶏ムネ肉を低温調理で丁寧に仕上げ鶏ハムと、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。

レクラ  
シェフ  
特製

850 (税込)



バケット  
(バター付き)

300 (税込)

888 ×

ボン☆シャンテ

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鶯鴨町の「ボン☆シャンテ」が丁寧に焼き上げてます。

## あんバターサンド

バランスがいい甘さのレクラシェフ特製の餡子とバターのマリアージュが最高です。

850 (税込)

レクラ  
シェフ  
特製



# 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。



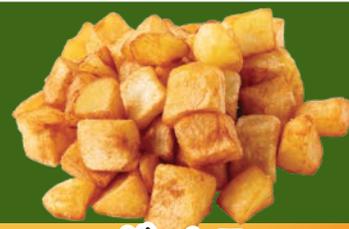
**ギザギザ**

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。



**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。チーズとバター風味が効いた一品。

**+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



NO SAUCE

¥50 OFF

ソース抜き

**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



● **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



● **コーヒーフローズン** 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。

● **マンゴーフローズン** 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** 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)

## 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 グリーンズフリー 334ml

## MEAD はちみつ酒



● **Mead 888** (ミード みつばち) グラス(50ml) 900 (税込)

こいけや養蜂園のはちみつを贅沢につかった極上のはちみつ酒(ミード)。 **ボトル(300ml) 5,000 (税込)**  
はちみつの上品な甘さがお口に広がります。

## 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作って焼き上げたお菓子、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、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

## ビスキュイバニエ 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ぱ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50円引きさせて  
いただきます