

古代 エジプト展 SPECIAL MENU

museum cafe
mitsubachi

TAKE
OUT
OK



エジプトの
庶民的なソウルフード

コシャリ
880 (税込)

現地の言葉で「混ぜる」という意味があり、
米、マカロニ、スパゲッティ、レンズ豆、
ひよこ豆などを混ぜ合わせ、
トマトソースとフライドオニオンを
トッピングした料理です。

エジプトで伝統的に
受け継がれてきた料理

ムサカ
1,200 (税込)

クミンシードとコリアンダーの
スパイスの効いたナスを使った
ミートソースに近い
煮込み料理です。



エジプトでは
定番のデザート

ライスプリン
～ロズ・ビ・ラバン～
400 (税込)

米を牛乳で柔らかくなるまで煮込み、
砂糖やシナモンで仕上げたお菓子。
ローストしたココナッツと
一緒にどうぞ。

クレオパトラが愛した
**モロヘイヤ
スープ**
700 (税込)

とろっとした喉越しに、
スパイスとニンニク香る
モロヘイヤスープを
冷製スープにアレンジ。

爽やかな香りが
エジプトで人気

**アイス
ミントティー**
500 (税込)

エジプトの神様
メジェド様がモチーフ

ガトーマジェド
580 (税込)

ミュージアムカフェmitsubachiの
定番のお菓子
ガトーウィークエンドが
メジェド様風に変身。



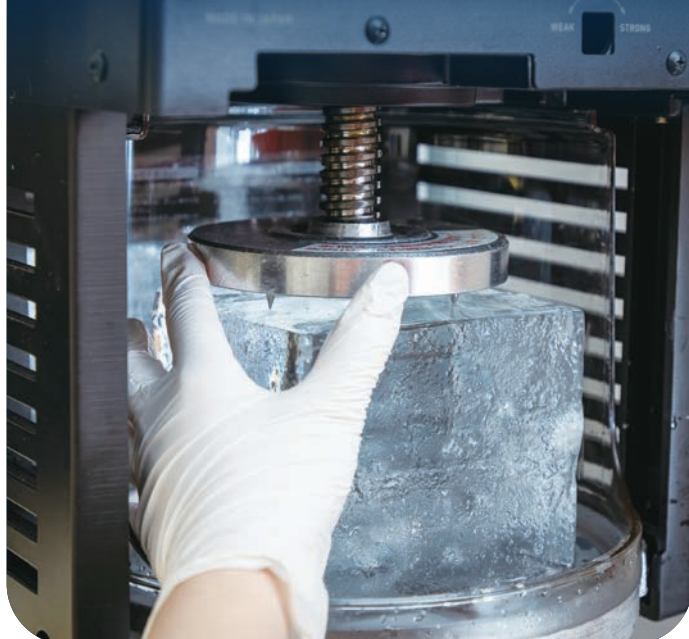


シェフのかき氷

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に
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)





FOOD MENU



888 博物館カレー 888



※無くなり次第終了



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)

レクラ
シェフ
特製

特製ソーセージ追加

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 350 (税込)

※単品でもご注文できます



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

88 ミュージアムサンド 88



※無くなり次第終了

極上ファーベルサンド

豊田のチーズ工房「Faber」の「フルール・ド・ファーベル」を贅沢に使用。シェフ特製の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。

1400 (税込)



レクラ
シェフ
特製

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。

850 (税込)



レクラ
シェフ
特製

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

バケット (バター付き)

ミュージアムサンドでも使っているmitsubachiオリジナルバケット。おつまみにも。

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開発した外はカリッ、中はやわらかい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。



888 選べるポテト 888

TAKE
OUT
OK

※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)

小学生以下限定
KIDSポテト
ほっそりポテト
&
ソフトドリンク
500 (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



サワー
クリーム



アンチョビ



スイート
チリ



ソース抜き

NO
SAUCE

**¥50
OFF**

おす
すめ

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・ICE) 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نز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口いっぱいに広がります。

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50円引きさせて
いただきます