



自家製珈琲ゼリーと
練乳エスプーマと
バランスが最高の一品



練乳雲の
珈琲ゼリー
880円(税込)



豊田の茶園「高香園」の抹茶を
贅沢に使用したゼリーと、
シエフ特製自家製あんこ、
練乳エスプーマのハーモニ―



極上
抹茶ゼリー
980円(税込)

戦国を生きる
細川家と
永青文庫の名宝
期間限定メニュー



888
mitsubachi
TOYOTA CITY MUSEUM SHOP & CAFE



パリチョコ
抹茶
フローズン
980円(税込)

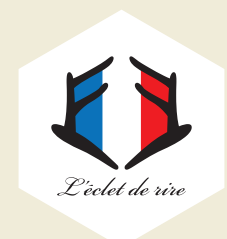


提供時



パリチョコ
バニラ
フローズン
880円(税込)

器の周りのチョコを
握って、パリッと割って、
混ぜて飲む
新感覚ドリンク



青色変身
ソーダ
700円(税込)

レモンを絞ると
色が変わる
バタフライピーティー
ソーダです



タピオカ
ハイビスカス
ティー
700円(税込)



バタフライピーティー
500円(税込)

レモンを絞ると
青色から紫色に変わる
不思議なハーブティー



抹茶入り
深蒸し茶

緑茶
500円(税込)



ほうじ茶
500円(税込)



紅茶
500円(税込)

豊田の
お米の
団子入り。
塩こんぶ付



ぜんざい 780円(税込)
ほうじ茶・緑茶セット 980円(税込)



特製あんことバターの
マリージュが最高。
お茶に合う愛知のご当地フード

あんバターサンド 850円(税込)

88 博物館カレー 88

TAKE
OUT
OK



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。

1,950 (税込)

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。

1,650 (税込)



野菜の
マリネ付き



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

※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



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。

1,400 (税込)

レクラ
シェフ
特製



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。

900 (税込)

レクラ
シェフ
特製



バケット
(バター付き)

350 (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鴛鴦町の「ボン☆シャンテ」が丁寧に焼き上げてます。



8種のポテトと8種のソースからチョイス！

88 選べるポテト 88



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。

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)

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。

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



+100 (税込)

マッシュポテトを揚げて作ったじゃがいも料理。チーズとバターの風味が効いた一品。

ざくまる



+100 (税込)

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。

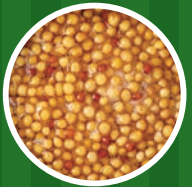
自家製ソース



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 グリーム



アンチョビ



スイート チリ



NO SAUCE

¥50 OFF

ソース抜き

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)

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) 760 (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)

オススメ

● はちみつミルク (HOT) 660 (税込)

こいけや養蜂園の春の百花蜜を贅沢につかいました。

888 × こいけや養蜂園

ミュージアムカフェmitsubachiの
グループ事業「こいけや養蜂園」。
ミツバチに寄り添い養蜂を行っております。
カフェでは糖度80度を超えた香り豊かな
春に収穫したはちみつを使用しております。
はちみつはミュージアムショップでも
お買い求めいただけます。

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 500 (税込)

● マンゴージュース 500 (税込)

● アイスティー 500 (税込)

● ウーロン茶 (HOT・ICE) 500 (税込)

● ミルク (HOT・ICE) 500 (税込)

BEER



● よなよなエール 840 (税込)

● 水曜日の猫 870 (税込)

● 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お口に広がります。

WINE ※ボトルワインもございます



● グラスワイン (赤・白) 770 (税込)

● デキャンタワイン (赤・白) 1,760 (税込)

SWEETS MENU

レクラ
シェフ
特製

TAKE
OUT
OK

フラン 550 (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 550 (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 550 (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、カスタード生地にプルーンを入れて
焼き上げます。香ばしい香りと焼いたカスタード生地にプルーンが最
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。

クレームカaramel 400 (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。
別添えの特製カaramel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が出来上がり。
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)

ブルドネージュ 300 (税込)

フロランタン 300 (税込)

デュイル 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
- ・ミエル
- ・キャラメル
- ・コーヒー

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



こいけや養蜂園
KOIKEYA BEE GARDEN

こいけや養蜂園の純粋はちみつ
はちみつ食べくらべ
500円 (税込)

こいけや養蜂園の春の百花蜜を食べくらべできます。
はちみつと相性抜群のクラッカーとクリームチーズ付き。



食べくらべできるのはこの3種



Honey Life
made by Koikeya Create

愛知県豊田市の
目の前に緑が広がる
小さなデザイン事務所で
デザイナーがミツバチに寄り添い
育てながらできたはちみつです。



豊田でとれたはちみつ
森のメロディ
Forest melody

ホタルの飛び交う
清流の流れる豊田の山里で
収穫したはちみつです。
アカシアの蜜が多く含まれる
百花蜜で上品な甘さです。



Higashiyama
ZOO BOTANICAL
GARDENS
Since 2013
東山ハニー
Higashiyama Honey

豊かな自然に囲まれた
東山動植物園で採取した
極上はちみつです。
鮮やかな優しいお花の香りと味を
是非お楽しみください。

888の焼き菓子

レクラドリールの菓子工房で丁寧に焼き上げました。



①アーモンドサブレ	300 (税込)	⑤フィナンシェ プレーン	300 (税込)	⑨マカロン キャラメル	350 (税込)
②チュイル	300 (税込)	⑥フィナンシェ ほうじ茶	300 (税込)	⑩マカロン 抹茶	350 (税込)
③ブルドネージュ	300 (税込)	⑦フィナンシェ 抹茶	300 (税込)	⑪マカロン ミエル (はちみつ)	350 (税込)
④フロランタン	300 (税込)	⑧マカロン フランボワーズ	350 (税込)	⑫マカロン ショコラ	350 (税込)