



888
mitsubachi
TOYOTA CITY MUSEUM SHOP & CAFE

伊能忠敬展

SPECIAL
MENU

豊田産の米と味噌使用 忠敬の旅にぎり

1,000円(税込)

豊田産のお米を昆布だしを合わせて炊き上げ、そのまま食べても美味しいおにぎりにしました。
日替わりの全国の添え物3種と豊田産の味噌を使った味噌汁を一緒に。

高香園の抹茶を贅沢に 極上抹茶ラテ

880円(税込)

抹茶ラテに香り高い抹茶クリームを使ったエスプーマをのせて仕上げた一品。
最高の口溶けのクリームを合わせて召し上がれ。

自家製あんこが抹茶に合う 御用抹茶プリン

660円(税込)

抹茶ラテの様なプリンに濃厚でほろ苦い抹茶ゼリー、自家製のあんこを添えて。

黒い本格ビーフカレー 竹炭野菜カレー

1,980円(税込)

竹炭カレー

1,680円(税込)

レクラ・ド・リールのシェフが3日かけて作り天然の竹炭で黒く仕上げた本格ビーフカレー。

抹茶香るパウンドケーキ 忠敬日本一周

660円(税込)

しっとりしたパウンドケーキに豊田産抹茶のグラッサージュをかけて仕上げました。

豊田のお米の団子入り ぜんざい

780円(税込)

ほうじ茶セット

980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。

1,900 (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。

1,600 (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

TAKE
OUT
OK



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ジュ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。

850 (税込)

レクラ
シェフ
特製



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ージュが最高です。

850 (税込)

レクラ
シェフ
特製



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

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。

+100 (税込)

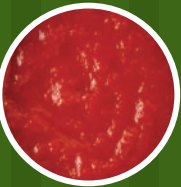


ざくまる

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)

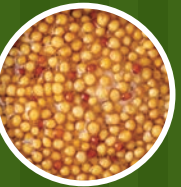
自家製ソース



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
クリーム



アンチョビ



スイート
チリ



ソース抜き

¥50 OFF

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

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)

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。

🍷 クレームカaramel 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の出上がり。

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
- ・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