

なんだ、 これは？



みて、かんじて、そして味わおう

養老孟司と小檜山賢二の虫展限定メニュー



ハイビスカスティーに
白いタピオカがもちもち♪

**しろタピ
ハイビスカス
ティー**

700円^(税込) 



クランベリー、はちみつ、
マスカット、ライチの
4つの味を味わえる
特製ゼリードリンク

**虹色ぷるぷる
ソーダ**

880円^(税込) 



マスカットゼリー入り
ヨーグルトドリンク

**マスカット
ぷるぷる
ヨーグルト**

700円^(税込) 



握って、割って、混ぜてみよう!

**パリチョコ!
バニラ
フローズン**

880円^(税込) 

提供時



レモンで色が変わる!
青から紫へ変身するよ。

変身ソーダ

700円^(税込) 

変身後



こいけや養蜂園の
はちみつを贅沢に使用

**はちみつ
ゼリーソーダ**

700円^(税込) 



竹炭入りの真っ黒な
クラフトコーラ!

真っ黒コーラ

700円^(税込) 

シェフのかき氷

レモンシロップで
色が変わる
バタフライピーの
不思議なかき氷
ヨーグルトソース付

**バタフライ
マジック**

1,100円^(税込)

ドリンクセット
¥100
OFF!!

BUTTERFLY PEA



シェフのかき氷

こいけや養蜂園の
純粹はちみつ、
フレッシュレモンの
シロップ、
エスプーマクリームの
バランスが
絶妙な一品

**はちみつ
レモン**

1,760円^(税込)

ドリンクセット
¥100
OFF!!

HONEY & LEMON



あま〜い練乳の
エスプーマと
珈琲ゼリーが
最高に合います

**練乳雲の
珈琲ゼリー**

デザートセット
ドリンク注文時
¥50OFF

880円^(税込)

COFFEE
JERRY



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。

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鷺鴨町の「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

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いい味わい

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
お問い合わせいただけます。

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 440 (税込)

● マンゴージュース 440 (税込)

● 紅茶 (HOT・ICE) 440 (税込)

● アイスティー 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)

● 水曜日の猫 870 (税込)

● ノンアルコールビール 550 (税込)
キリン グリーンスフリー 334ml

MEAD はちみつ酒



● Mead 888 (ミード みつぼち) 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。
別添えの特製カ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が出来上がり。

● アーモンドサブレ 300 (税込)

● フロランタン 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

● ビスキュイバニエ 350 (税込)

● ビスキュイオテ 350 (税込)

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