

Café & Meal MUJI

店内用メニュー



お食事 ご注文方法

1 3品デリセットか4品デリセットをお選びください



写真は選べる4品デリセットの盛り付け例です

選べる3品デリセット

Three kinds of Deli Set

デリ3品、ごはん、味噌汁

消費税込 **900円**

選べる4品デリセット

Four kinds of Deli Set

デリ4品、ごはん、味噌汁

消費税込 **1,000円**

2 お好きなデリを、3品または4品お選びください

3 ご飯をお選びください

白米か炊き込みご飯をお選び頂けます。※味噌汁がセットです。

ごはん・味噌汁
おかわり
自由です

お得なセットをご利用頂けます

セットドリンク

コーヒー・紅茶（ホット・アイス）
黒豆茶・ルイボ스티ー（ホット）



消費税込 **200円**

セットデザート

チーズケーキ ハーフサイズ



消費税込 **250円**

\さらにお得/ ドリンク& デザートセット



消費税込 **400円**

TABLE FOR TWO
+20円

世界のこどもに
1食分の給食を届けます

カレー



ジビエカレー（デリ1品付き）

Game Meat Curry

猪肉と豚肉のキーマカレーです。スパイスをきかせた辛口です。

消費税込 **900円**

バターチキンカレー（デリ1品付き）

Butter Chicken Curry

無印良品で人気のバターチキンカレーです。

ギー（バターオイル）を使いカスリメティの香りを生かしました。

消費税込 **900円**

選べるデリ



NEW

揚げ出し豆腐 干し野菜と大豆ミート館

Deep-fried Tofu with Dried Vegetable and Soy Meat Sauce

干し野菜と大豆ミートを昆布の出汁で合わせ、やさしい味のあんかけソースで仕上げました。



NEW

さつまいもの カレーグラタン

Sweet Potato Curry Gratin

焼いたさつまいもの甘さとトマトの酸味にピリ辛のキーマカレーを絡め、カレーの風味がきいたベシャメルソースを重ねて焼きあげました。



人気
No.2

唐揚げスイートチリ マヨネーズ

Fried Chicken with Chili Sauce

ジューシーな味わいのむね肉のから揚げです。Café&Mealの人気定番デリです。



NEW

鰯の黒オリーブ パン粉焼き

Grilled Horse Mackerel with Tapenade & Breadcrumbs

オリーブをたっぷり使った、フランスのプロバンス地方発祥のタパナードソースを鰯にのせて焼きました。



えびと白身魚の しんじょう

Shrimp and White Fish Dumpling

海老と魚のすり身に豆腐と枝豆を加え、ふんわりと揚げ、柚子風味のあんで仕上げました。



鶏肉とれんこんの 豆腐ハンバーグ

Chicken, Lotus root, and Tofu Hamburger

食感の良いれんこんと豆腐と鶏肉で作ったヘルシーなハンバーグに仕上げました。



NEW

ゆで豚と菊菜の 香味サラダ

Boiled Pork and Crown Daisy Salad

香り良い菊菜とゆで豚を胡麻入りの梅肉風味のドレッシングで仕上げました。



NEW

柿とクリームチーズ のポテトサラダ

Persimmon and Cream Cheese Potato Salad

クリームチーズを入れたポテトサラダに旬の柿を合わせ、香ばしいベーコンのソースで仕上げました。



人気
No.3

ひじきとケールの 和風サラダ

Japanese Style Kale and Hijiki Seaweed Salad

ケールと季節リーフにひじきを和えて、金ゴマのドレッシングで仕上げました。



人気
No.1

レバーとこんにゃくの からしマヨネーズ和え

Chicken Liver & Konnyaku with Mustard Sauce

レバーとこんにゃくをからしマヨネーズで和えました。Café&Mealの人気No1のデリです。



NEW

黒海苔と干し海老 の白和え

Black Laver and Dried Shrimp Dressed with Tofu

愛知県の黒海苔をたっぷり使った白和えです。海苔本来の香りを楽しめます。



NEW

ミルク胡麻くずもち うぐいすきなこ掛け

Sesame and Milk Kuzumochi with Green Soybean Powder

胡麻風味のミルクくずもちに、うぐいすきなこ小豆を添えました。やさしい甘さともっちり食感が特長です。



**皮ごとぶどうの
サイダー**
Grape Cider

皮まで絞ったぶどうの果汁を
たっぷり使ったピューレと、
やさしい甘さのサイダーを
合わせました。
隠し味のレモンですっきりと
した後味です。

消費税込 **450**円



抹茶のケーキ
Matcha Cake

豊かな香りと渋みが特長の石臼挽きの宇治抹茶に
ホワイトチョコレートを加え濃厚に仕上げました。

消費税込 **550**円

デザート



ソフトクリーム
Soft Ice Cream

消費税込 **400**円



**コーヒーゼリー
パフェ**
Coffee Jelly Parfait

消費税込 **450**円



メロンクリームソーダ
Melon Ice Cream Soda
クリームサイダー
Ice Cream Cider

消費税込 **550**円



本和香糖の焼きプリン
Baked Pudding

沖縄県産の本和香糖をつかった
やさしい甘さの焼きプリンです。

消費税込 **400**円



チーズケーキ
Cheesecake

北海道産のチーズと沖縄県産の
本和香糖をつかい、濃厚にしっとり
焼き上げました。

消費税込 **450**円



ミルクレープ
Mille Crepe

北海道産のクリームをたっぷり
つけたミルクレープです。

消費税込 **500**円

\ お得な / セットドリンク

**コーヒー
紅茶**
(ホット / アイス)

**ルイボ스티ー
黒豆茶**
(ホット)

消費税込 **200**円

ドリンク

コーヒー (ホット/アイス)
Coffee

消費税込 **280**円

100%りんごジュース
Apple Juice

消費税込 **350**円

カフェオレ (ホット/アイス)
Café au Lait

消費税込 **350**円

カフェインレスコーヒー (ホット)
Caffeine Less Coffee

消費税込 **280**円

ポットサービス
(紅茶・ルイボ스티ー・黒豆茶)

Pot service
(Black Tea/Rooibos Tea/Black Soybeans Tea)

消費税込 **400**円

琉球チャイ (ホット/アイス)
Ryukyu Chai

消費税込 **400**円

紅茶 (ホット/アイス)
Black Tea

消費税込 **280**円

トッピングソフトクリーム

お好きなコールドドリンクに、
ソフトクリームをトッピングできます。 消費税込 **200**円

ルイボ스티ー (ホット)
Rooibos Tea

消費税込 **280**円

ジンジャーエール/ホットジンジャー
Ginger Ale / Hot Ginger

消費税込 **400**円

アルコール

黒豆茶 (ホット)
Black Soybeans Tea

消費税込 **280**円

柚子スカッシュ/ホット柚子
Yuzu Squash / Hot Yuzu

消費税込 **400**円

ビール
Beer

消費税込 **680**円

CHEF'S DESSERT

シェフズデザート 第2弾

CHEF'S DESSERTは食の未来を支えるシェフ達に、良い循環や環境が生まれる事を願って始めました。シェフ達の食への想いを、美味しいデザートを通してお伝えします。

奥田政行

Al-ché-cciano (アル・ケッチャーノ) オーナーシェフ

さわやかなチーズクリームと旬のイチジクの食感を一緒に味わっていただきます。

酸味のベリーソースと合わせてお召し上がりください。



クレームダンジュ ベリーソース添え

フレッシュチーズにメレンゲを混ぜ、ふわつとなめらかな口当たりに仕上げたフランス生まれのスイーツです。

消費税込 **650 円**

特定原材料：卵、乳、小麦

