

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 ピリ辛



大豆ミートと厚揚げのバジル炒め

Basil Stir-fried Soy Meat and Tofu

食物繊維や植物性たんぱく質が豊富な大豆ミートと厚揚げをあわせ、豆板醤でピリ辛に仕上げました。



大豆ミートのミートソースグラタン

Soy Meat Sauce Gratin

大豆ミートで作ったミートソースにマッシュポテト、枝豆、ベシャメルソースを重ね、焼き上げました。

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の人気の定番デリです。



さわらのローストトマトあん

Roasted Spanish Mackerel with Tomato Sauce

塩こうじでマリネして、しっとりローストしたさわらに、和風出汁にトマトで仕上げたあんを合わせました。



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。



キャベツとオクラゆで卵のシーザーサラダ

Caesar Salad with Cabbage, Okra, and Boiled Egg

キャベツとオクラ、ゆで卵をシーザードレッシングで仕上げました。



干し野菜とホタテのサラダ 柚子ごま風味

Dried Vegetable and Scallop Salad with Yuzu Sesame Dressing

干した大根と人参に青森県産のホタテを加え、柚子ごま風味に仕上げました。しゃきしゃきとした干し野菜の食感が特長です。

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



カラフルトマトのサラダ

Colorful Tomato Salad

色々な種類のトマトを、塩麹とオリーブオイルでシンプルに和えました。トマト本来の味が楽しめる旬のサラダです。



ミルクくずもち 黒みつきなこ

Milk Kuzumochi with Brown Sugar Syrup and Soybean Flour

やさしい甘さともっちり食感が特徴のミルクくずもちに、きなこココクのある黒みつをかけました。



檸檬のサイダー
Lemon Cider

檸檬の果汁をたっぷり使った
ビュレと、やさしい甘さの
サイダーと合わせました。
すっきりとした後味が特長で
す。

消費税込 **450**円



檸檬タルト
Lemon Tart

濃厚な味わいのレモンカードと、
軽やかな酸味のクリームチーズムースを、
サクサクとしたタルトに合わせました。

消費税込 **550**円

はちみつ



土佐文旦のゼリー
Tosa Pomelo Jelly

高知県産の土佐文旦を使用した
果肉の食感の良いゼリーです。

消費税込 **400**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
クリームサイダー**
Melon Ice Cream Soda
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、濃厚にしっかりと
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1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。

渥美創太

レストラン MAISON (パリ11区) オーナーシェフ

自分が好きなフランスの伝統菓子を、
MAISONらしくアレンジしました。
パリから日本まで美味しいが届きますように。

渥美創太



ヌガーグラッセ

ナッツやドライフルーツと、クローバーから
採ったはちみつをたっぷり入れた
ヌガーグラッセを、ゴフル生地ではさみました。

特定原材料：卵、乳、小麦
はちみつとアルコールを使用しています

消費税込 **650** 円

