



Café MU's

×
一本堂 矢部店
コラボ企画



ドイツハムと自家製キャロットラペのヘルシーサラダサンド

しゃきしゃきの新鮮野菜と、当店こだわりのドイツハム。さっぱりとした自家製のキャロットラペと濃厚な旨味のドイツハムは相性抜群！暑い季節もぺろりと、さっぱり召し上がれます♪・・・



ノルウェー産スモークサーモンと季節の新鮮野菜のヘルシーサラダサンド

当店自慢の新鮮野菜が、しっとりと程よく脂がのったスモークサーモンと絶妙にマッチ！クリームチーズのまろやかさがお口の中に広がります。



こだわりゴロゴロ卵サラダのボリュームサンド

こだわりの卵を、素材のうま味を生かすために、余計なものは一切いれず、シンプルなサラダにしました。これ一個で満足のボリューム感なのに、後を引く美味しさです♪



旬のフルーツのパフェサンド

旬のフルーツをたっぷりのクリームと、まるでスポンジのようなふんわり食パンで包み込んだ、まるでパフェのようなサンドイッチ。フルーツの酸味と、クリームの甘さがマッチしたこだわりのフルーツサンドイッチです♪

ハーフサンドイッチ各種 500円（税別）
組み合わせ自由 フルサンド 950円（税別）
店内飲食の方 お飲み物各種 メニューより110円（税込み）引き
スープは無料にてお付けいただけます！
デザート類も全品110円引きでお付けいただけます

Getränk

ーお飲み物ー

KAFFEE

コーヒー



♪	♪ウィーンブレンドコーヒ (HOT・ICE) (ウィーンから取り寄せたコーヒー豆を贅沢に使用しています)	495円 (450円)
♪	♪メランジェ (カプチーノ) (HOT・ICE) (最もポピュラーなコーヒー。エスプレッソに泡立ちミルクを加えます。)	572円 (520円)
	♪ヌテラメランジェ (HOT) (ナッツチョコカプチーノ) (ヨーロッパで人気のヌテラがコーヒーに溶け込み、上品な味に仕上がりました ナッツとチョコレートがコーヒーの香りをさらに豊かに仕上げます。)	660円 (600円)
	♪アインシュペンナー (ウィンナーコーヒー) (HOT・ICE) (ブレンドコーヒーに生クリームをたっぷり乗せたウィーンの伝統コーヒー)	660円 (600円)
	♪ヴィーナーアイスカフェ (ICE) (ウィーンのアイスコーヒはこれ! メランジェにたっぷりのバニラアイス)	770円 (700円)
♪	♪エスプレッソ (HOT) (苦みだけではなく、コクと甘みが感じられる当店自慢のエスプレッソ)	550円 (500円)

OTHERS

その他

♪	♪キャラメルラテ (HOT・ICE) (キャラメルの甘くてほろ苦い香りがミルクとの相性抜群です)	605円 (550円)
♪	♪宇治抹茶ラテ (HOT・ICE) (抹茶の苦みとミルクのコクが程よくマッチ。ほっとする一杯です。)	605円 (550円)
♪	♪ホットショコラーデ (ココア) (HOT) (最高級のカカオを使用したココアとたっぷりのミルク。)	605円 (550円)
	♪いちごラテ (HOT・ICE) (子どもから大人まで大人気! いちごの果肉が感じられる一杯)	605円 (550円)
♪	♪オレンジジュース・アップルジュース (小学生以下のお子様200円(税抜))	440円 (400円)
♪	♪コカ・コーラ	440円 (400円)
♪	♪ソーダー水	385円 (350円)

TEA

紅茶



当店の紅茶はすべて、ウィーンの老舗紅茶ブランド「デンメア ティーハウス」の茶葉を使用しています。

ポットの紅茶は、たっぷり3杯分をご提供いたします。シェアされる方はカップを人数分お出ししますので、お気軽にお申し付けください。

♪	♪ハウスティー (HOT・ICE) (ダーズリン・アールグレイ・フルーツティー各種)	495円 (450円)
♪	♪ポットダーズリン (HOT) (すっきりとしたさわやかな香りと味)	715円 (650円)
♪	♪ポットアールグレイ (HOT) (ウィーンで最も愛されている紅茶。華やかなティータイムにぴったりの味わい)	715円 (650円)
♪	♪ポット季節のフルーツティー (HOT) (季節にあった下記の旬のフルーツの香りをお楽しみいただけます。)	825円 (750円)

OBERS-ERDBEER

♪ストロベリークリーム

誰にでも愛される、ストロベリーとクリームの甘くクリーミーな香りのフレーバードティー。イチゴの果実とリーフもブレンドされています。

SACHER MISCHUNG

♪ザッハブレンド

ザッハトルテで有名なウィーンの5つ星ホテル、ホテルザッハーのオリジナルブレンドとして作られたフレーバードティー。爽やかなベルガモットと柔らかいジャスミンの香りが特徴的です。

WIENER APFELSTRUDEL

♪ウィーンアップルパイ

伝統的なウィーン菓子であるウィーン風アップルパイ「アップフェルシュトゥルーデル」の香りを再現したフルーツティーです。

デンメアティーハウスについて

デンメアティーハウス (DEMMEERS TEEHAUS) は、オーストリア、ウィーンに本店のあるヨーロッパでは絶大な人気を誇るティーブランドです。

1981年に創業者のアンドリュウ・デンメアがウィーンでショップをオープン、今ではヨーロッパを中心に30店舗以上を展開しています。

伝統的なブラックティー、フレーバードティーをはじめ、ドライフルーツとハーブで出来たノンカフェインのフルーツティーなど、日本でも常時100種類以上の豊富な茶葉をご用意しております。

ザッハトルテで有名なウィーンの最高級ホテル、ホテル・ザッハーを始めとした一流ホテルや著名なレストラン、高級食料品店にも商品を提供しており、今日まで多くのお客様に愛されています。

DEMMEERS



TEEHAUS

SET MENU

WIENER SPEZIAL SET

ウィーナーズスペシャルセット



1, 760円 (税込)

1, 600円 (税抜き)

市場直送新鮮野菜の農園風サラダ
本日のスープ
ドイツハム4種・ローストビーフ、
自家製野菜のマリネのスペシャルプレート
オーストリアパン盛り合わせ
(カイザーセンメル・本日のパン2種類)

RINDFLEISH BRATEN SET

ローストビーフセット



1, 760円 (税込)

1, 600円 (税抜き)

市場直送新鮮野菜の農園風サラダ
本日のスープ
国産A5黒毛和牛ローストビーフと
自家製野菜のマリネのプレート
オーストリアパン盛り合わせ
(カイザーセンメル・本日のパン2種類)



GULASCH SET

グラーシュセット



1, 650円 (税込)

1, 500円 (税抜き)

市場直送新鮮野菜の農園風サラダ
国産黒毛和牛すね肉のグラーシュ
オーストリアパン盛り合わせ
(カイザーセンメル・
本日のパン2種類)



サラダのドレッシング
・自家製ビネガードレッシング
・シーザードレッシング
よりお選びください。

サラダトッピング
・切り落としハモンセラーノ
・スモークサーモン
(各 プラス220円)

セットメニューには、定価より110円引きでアルコールを含む、
全てのドリンク・デザートをお付けいただけます。
セットパンの追加は1個165円で承ります。
プラス110円でカイザーセンメルをラウゲンシュタンゲルに変更できます。
(価格の表示は全て税込です)

WURST SET

ブルストセット



1, 650円 (税込)
1, 500円 (税抜き)

市場直送新鮮野菜の農園風サラダ

本日のスープ

職人仕込みの手作りソーセージ3種

オーストリアパン盛り合わせ (カイ

ザーセンメル・本日のパン2種類)



QUICHE SET

キッシュセット



1, 430円 (税込)

1, 300円 (税抜き)

本日のスープ

焼き立てキッシュと農園風サラダのプレート

ーお好きなキッシュを以下より一つお選びくださいー

シーフードキッシュ・ジャーマンポテトキッシュ

・ほうれん草のキッシュ

(焼き立てをご用意するため、少々お時間を頂戴いたします。)



とろとろチーズフォンデュセット

1, 650円 (税込)

市場直送新鮮野菜の農園風サラダ

本日のスープ

チーズフォンデュ

(ドイツソーセージ・ポテト・本日のお野菜・バケット食べ放題)

フォンデュチーズの追加+220円 (税込)

1, 500円 (税抜き)

国産A5ランク黒毛和牛ローストビーフの 1, 430円 (税込)

センメルサンドセット

1, 300円 (税抜き)

本日のスープ

ミニサラダ

黒毛和牛ローストビーフのサンドイッチとポテトフライのバスケット



オープンサンドイッチセット

1, 210円 (税込)

1, 100円 (税抜き)



本日のスープ

3種のオープンサンドと

農園風サラダのプレート

サラダのドレッシング

・自家製ビネガードレッシング

・シーザードレッシング

よりお選びください。

サラダトッピング

・切り落としハモンセラーノ

・スモークサーモン

(各 プラス220円)

セットメニューには、定価より110円引きでアルコールを含む、
全てのドリンク・デザートをお付けいただけます。

セットパンの追加は1個165円で承ります。

プラス110円でカイザーセンメルをラウゲンシュタンゲルに変更できます。

(価格の表示は全て税込です)

BROT

パン



フランス産ジャム 各種 1 6 5 円
(いちご・ラズベリー・ブルーベリー・アプリコット) (1 5 0 円)

自家製ホイップバターとハチミツクリームチーズ 2 7 5 円
(2 5 0 円)

ラウゲンシュタンゲル 3 3 0 円
(3 0 0 円)

カイザーセンメル 2 2 0 円
(2 0 0 円)

バケット 2切れ 1 6 5 円
(1 5 0 円)

ライ麦パン 1枚 1 6 5 円
(1 5 0 円)

ドイツパンの盛り合わせ 6 6 0 円
(6 0 0 円)

(カイザーセンメル、本日のドイツパン2種)

自家製ホイップバターとハチミツクリームチーズ付

プラス110円(税込)でセンメルをラウゲンシュタンゲルに変更できます

DESSERT

デザート



本日のデザート (ケースよりお選びください) 3 3 0 円～
(3 0 0 円～)

ケーキのシェアプレート 1, 4 8 5 円
(ケースより3種類お選びください。2名様までの専用メニューです。 (1 3 5 0 円)
3名様以上は、ご注文いただけませんので、ご了承ください。
ケーキ選びに迷ったら、お得にシェアしてお召し上がりいただけます。)

バニラアイスクリーム 4 4 0 円
(4 0 0 円)
プレーン・メイプルシロップ・ハチミツ・いちごソース・チョコレートソースが
お選びいただけます

デザートには、ドリンクメニューより、全品110円(税込)引きで
アルコールを含む、全てのお飲み物をお付けいただけます

テイクアウトのご相談はお気軽にお申し付けください。

Cafe MU's

贅沢パルフェシリーズ



いちごの贅沢パルフェ 1,100円(税込)

甘酸っぱくて大粒のいちごたっぷり使った贅沢なフルーツパフェ♡

たっぷりのいちごを、ひんやりクリーミーなアイス、そしてサクサクのアーモンドラスク、ふわふわ口どけの良いホイップクリームと、甘〜い自家製カスタードクリームで包み込みました♪

お口の中でマリアージュされ、色んな食感を一度に楽しめる逸品です。



大人のティラミスパルフェ 990円(税込)

ほろ苦いキャラメルコーヒースソースと、甘さを控えた濃厚なマスカルポーネホイップが、大人の贅沢なカフェタイムを演出します。

さくさくのアーモンドラスクが、とろけるクリームと混ざり合い、最後の一口まで色々な食感が楽しめます♪ コーヒーだけではなく、紅茶にも相性抜群！



エスプレッソアフォガード 770円(税込)

当店が自信を持って提供しているオーストリアの老舗コーヒーストランド、

「Julius Meinl (ユリウス・マインル)」のコーヒーストランドを贅沢にエスプレッソで抽出しました！クリーミーで甘いバニラアイスにたっぷりかけてみると、コク深い苦みのエスプレッソのうま味がより一層感じられます。大人の贅沢なデザートです♪

店内飲食の方 お飲み物各種

メニューより110円(税込み)引きでおつけ致します！





Mu's

アラカルトメニュー
11時～ご注文できます



APPETIZERS

さくっと手軽にワインとマリナージュ

ミックスナッツ フルーツ or チーズ ¥275

うまさと甘さざっしり希少な高級いちじく ワインにぴったり

トルコ産大粒ドライいちじく ¥385

ドイツ定番の前菜 キャベツのシャキシャキ感と酸味が癖になる

ザウアークラウト ¥385

さっぱりしゃっきり ビールにもワインにも良く合います!

旬野菜の自家製マリネ ¥550

本場ドイツ産 濃厚でうまみたっぷり

4種の生ハムとサラミの盛り合わせ ¥1320

SALAD

市場直送新鮮野菜を自家製ビネグドレッシング、又はシーザードレッシングで

MU's特製 農園風サラダ 大 (3~4人分) .. ¥990

小 (1~2人分) .. ¥550

切り立てのハモンセラノと煎り立てチーズが贅沢に

切り立てハモンセラノの贅沢シーザーサラダ ¥1320

FRIED FOOD

北海道産の甘くてほくほくのじゃがいも

ごろごろポテトフライ ¥715

揚げたてさくっとふわっと

パリッと小エビのフリット ¥715

揚げたてさくっとふわっと

やわらかイカのフリット ¥715

しし唐に煮ています。甘くて肉厚ですが...辛いのに当たったらごめんさい!

スペイン産青唐辛子のフリット ¥715

たっぷりのマスタードでマリネしました。柔らかくジューシー

ドイツ風若鶏の自家製から揚げ ¥880

SEAFOOD

脂の乗った新鮮なニシンはドイツでも大人気です!

ニシンと香味野菜のさっぱりマリネ ¥550

うま味たっぷりの脂の乗ったサーモンです! 当店自慢の一品

ノルウェー産スモークサーモンの前菜仕立て ¥770

大粒のおさを白ワインとにんにくで香り豊かに蒸し上げました

ぷりぷりアサリの白ワイン蒸し ¥880

身厚で濃厚なムール貝を素材のうま味を引き出しワイン蒸しに

肉厚ムール貝の白ワイン蒸し ¥880

どちらか選べたらこれ! たった1杯サイズで大満足

欲張りアサリとムール貝の白ワイン蒸し ¥1540

MEAT DISH

青森で丹念に育てた純血ハレハレ種の津軽鴨うま味が違います!

津軽鴨のスモーク ¥880

4種の本格ドイツハムがビールとぴったり!

本場ドイツハムの盛り合わせ ¥990

パサッとジューシー! 3種の本場のドイツの味

職人仕込みのドイツソーセージのグリル ¥990

お口の中に肉汁とピリッとした辛みがはじけます

職人仕込みのチヨリソーのグリル ¥990

ドイツ風のビーフシチューおつまみにも最適!

国産黒毛和牛すね肉のグラーシュ ¥1320

噛めば噛む程口の中にうま味が広がります

A5ランクの国産黒毛和牛のローストビーフ ¥1430

BREAD

当店の手作りホイップバターをたっぷり染み込ませました

バター薫るバケット (3枚) ¥330

どの料理にもよく合います! お酒のおつまみにも。プレッツェル風味のドイツ風

じゅわっとガーリックブレッド ¥550

一本堂さんの食パンの耳をれごと1枚使ったスタッフ人気の一品

数量限定 ドイツハムのまかないピザトースト ¥660

さくとした生地! 具材がたっぷりのチーズ風味の自慢の細流

焼き立てさくっぴりキッシュ ¥880

(ジャーマンポテト・シーフード・ほうれん草)





Weihenstephaner

ヴァイエンシュテファン ヘフヴァイス

アルコール度数：5.4%

1300年以上の歴史を誇る現存する世界最古の醸造所「ヴァイエンシュテファン社」

白ビールの元祖ともなるビールです。ヘフ（酵母）ヴァイス（白・小麦ビール）という酵母入り濁りビール。小麦麦芽ならではの酸味と花のような香りが楽しめます。

Radler

ラドラー レモンビール

アルコール度数：2.4%

オーストリアでは若者に大人気！スポーツ後の水分や糖分補給として飲まれている程ポピュラーです。

ビールにレモン果汁を混ぜた非常に飲みやすいビール。天然のレモン果汁をたっぷり使用しており、すっきり爽やかな飲み口が癖になります。



CAFE MU'S

ドイツビール祭り

Original

ホフブロイオリジナル



アルコール度数：5.1%

雑味のないクリアな味わいが特徴のラガータイプ。苦みとキレの良さが感じられ、麦の風味も心地よく味わえるバランスの良いビール。スッキリとしたの喉ごしは、どんな料理にも合わせやすく、迷ったときはこれに限る！

Weizen

ホフブロイヴァイウェン



アルコール度数：5.1%

ドイツミュンヘンでは人気No.1のヴァイスビール。豊かできめの細かい泡と酵母特有の白濁した色合いが特徴的。厳選吟味した繊細で上質な小麦麦芽と良質なホップを使用しており、シャープでスパイシーな味わいは、ヴァイスビールの王様です。

Dunkel

ホフブロイドUNKEL



アルコール度数：5.5%

1589年の創設時に醸造された初めての黒ビール。どんな場面にも合う、伝統的なミュンヘンスタイルはバイエルンビールの原型。ほのかなキャラメルのような香り、口当たりまろやかで味の切れが良く、ダークレッドの美しい色合いが特徴的。

各種 770円（税込）

ALCOHOL MENU

(価格は全て税込です)

BEER ビール

カールスバーグ生 中 660円

カールスバーグ 一口ビール 275円

WHISKY ウィスキー

知多 715円
(水割り・ハイボール・ロック)

知多ボトル (キープできます) 6600円

角 440円
(水割り・ハイボール・ロック)

角ボトル (キープできます) 2750円

コークハイボール 660円

ーボトル割物各種ー

氷	330円
ミネラルウォーター 1L	330円
炭酸水 500ml	330円
カットレモン 2ヶ	175円
コーラ 190ml	330円

SYOUCYU 焼酎

氷果実レモンサワー 550円

レモンサワー 495円

紅茶ハイ 495円

コークハイ 495円

りんごハイ 495円

オレンジハイ 495円

COCKTAILED カクテル

カシスオレンジ 495円

カシスティー 495円

カシスソーダ 495円

フレッシュミントモヒート 660円



WINE ワイン

ハウスワイン 赤
(カベルネ・ソーヴィニヨン)

550円

ハウスワイン 白
(シャルドネ)

550円

自家製旬のフルーツサンゴリア

660円

ガッシュブリッツァー (ワイン炭酸割)
(赤・白お選びください)

660円

SPECIAL WINE 厳選ワイン

オーストリア産 白

グリュナー・ヴェルトリーナー・ベートーヴェン
第九ラベル (辛口)

白芍薬や洋ナシのアロマ。リッチなミネラルに柑橘の香りが加わり、
エレガントでジューシーな、生き生きと余韻の長い白ワイン。



715円
グラス

4400円
ボトル

オーストリア産 白

ドメーネ・コベルスブルグ・リースリング
(やや辛口)

メロンや黄桃を想わせるふくよかなアロマ。酸味がしっかりとあり、
深みと華やかさをしっかり感じられる白ワイン。



715円
グラス

4400円
ボトル

オーストリア産 白

ウェーナー・ゲミシュター・サッツ
(辛口)

オーストリア産の様々な良質なぶどう品種を混植し、同時に収穫・醸造
する手法を「ゲミシュター・サッツ」と言う。通常のブレンドとは違い、
各品種の見事なハーモニーによる独特な深みが魅力の白ワイン。



715円
グラス

4400円
ボトル

相模原産 赤

ケフトクエステート ピノ・ノワール

相模原で収穫した良質なピノノワールを贅沢に使用。色はきれいなルビー
色。無濾過ですが、エグさや渋みも少なくすっきりとした後味が特徴で、
ラズベリーを想起させる香りが華やかに広がります。



682円
グラス

3960円
ボトル



飲み放題 M E N U

2,500円 (税別)

BEER ビール

カールスバーグ生 中

カールスバーグ 一口ビール



WHISKY ウィスキー

角 (水割り・ハイボール・ロック・コーラ割り)

SYOUCYU 焼酎

レモンサワー・紅茶ハイ・コークハイ

りんごハイ・オレンジハイ



COCKTAILED カクテル

カシスオレンジ・カシスティー・カシスソーダ

WINE ワイン

ハウスワイン 赤
(カベルネ・ソーヴィニヨン)

ハウスワイン 白
(シャルドネ)

ゲシュプリッツァー (ワイン炭酸割)
(赤・白お選びください)



SOFYDRINK ソフトドリンク

コーラ・オレンジジュース・アップルジュース
炭酸水・紅茶 (ホット・アイス)
コーヒー (ホット・アイス)