

ご注文方法

1 お好きなデリを、4品または3品お選びください。



メインセット

選べるメインと4品デリセット

Main Dish & Four kinds of Deli Set
メイン、デリ4品、ごはん、味噌汁

消費税込 **1,200円**
(メインなし) 消費税込 1,000円

選べるメインと3品デリセット

Main Dish & Three kinds of Deli Set
メイン、デリ3品、ごはん、味噌汁

消費税込 **1,100円**
(メインなし) 消費税込 900円

2 メインセットの方は、お好きなメインを1品お選びください。

マヒマヒと蕪の かんずり漬け焼き



高知県興津産のマヒマヒ「シイラ」と蕪を唐辛子、柚子、糀、塩で発酵させた新潟県伝統調味料の「かんずり」と共に一晚漬け込み焼き上げました。

アレルギー	小麦	大豆	ごま	
-------	----	----	----	--

ロールキャベツ 自家製スープ仕立て



備中高原鶏と茶美豚のミンチを使用し、鶏ガラと野菜でじっくり旨味を引き出したスープで煮込みました。

アレルギー	小麦	鶏肉	豚肉	
-------	----	----	----	--

備中高原鶏のからあげ スイートチリマヨソース



岡山県産備中高原鶏を使用した、Café & Meal MUJI 定番人気のからあげです。

アレルギー	卵	乳	鶏肉	大豆
	りんご			

3 ご飯をお選びください。

白米か古代米をお選び頂けます。 ※味噌汁がセットです。

アレルギー	小麦	大豆		
-------	----	----	--	--

ごはん
味噌汁
おかわり
自由です

季節の3品デリ (仕入れの状況により、メニューが変わることがございます。)

シェフおすすめの 中島さんのリーフミックスと 契約農家さんのリーフミックス



大阪府和泉市 Green Groove のリーフミックスとシェフおすすめの季節のリーフミックスです。

アレルギー	ドレッシングで変わります。スタッフにお申し付けください。
-------	------------------------------

ピザ窯ロースト野菜

※野菜の種類は季節で変わります。



北花田限定のピザ窯でじっくり焼き上げた野菜本来の味を楽しめます。

アレルギー	なし
-------	----

キャベツとチリメンじゃこの タブナード和え



季節のおいしいキャベツを厳選し、和歌山県産海南市の無選別じゃこと黒オリーブ、アンチョビ、にんにくなどで仕上げております。

アレルギー	えび	かに		
-------	----	----	--	--

季節の4品デリ (仕入れの状況により、メニューが変わることがございます。)

森田さんの生キクラゲと 乾燥たけのこのピリ辛和え



森田さんの生キクラゲと高知県白木谷の乾燥たけのこをふんだんに使用したピリ辛ナムルに仕上げました。シャキシャキ、コリコリの食感を楽しめます。

アレルギー				
	小麦	大豆	ごま	

シェフおすすめの 中島さんのリーフミックスと 契約農家さんのリーフミックス



大阪府和泉市 Green Groove のリーフミックスとシェフおすすめの季節のリーフミックスです。

アレルギー	ドレッシングで変わります。スタッフにお申し付けください。
-------	------------------------------

キャベツとチリメンじゃこの タブナード和え



季節のおいしいキャベツを厳選し、和歌山県産海南市の無選別じゃこと黒オリーブ、アンチョビ、にんにくなどで仕上げております。

アレルギー				
	えび	かに		

ピザ窯ロースト野菜

※野菜の種類は季節で変わります。



北花田限定のピザ窯でじっくり焼き上げた野菜本来の味を楽しめます。

アレルギー	なし
-------	----