

ご注文方法

Café & Meal MUJI

1 お好きなデリを、4品または3品お選びください。



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。



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



豆腐の厚焼き玉子 生キクラゲと 干し野菜あんかけ

豆腐と卵を使った和風厚焼き
玉子に森田さんの生キクラゲ
と干し野菜をたっぷり使った
あんかけに仕上げております。

アレルギー：卵・小麦・大豆・豚肉・ごま



海老のマカロニグラタン

濃厚なホワイトソースに海老とマカロニを
合わせたグラタンです。お子様からご年配の
方まで幅広くおいしく食べていただけます。

アレルギー：乳・小麦・えび



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」と共に一晩漬け
込み焼き上げました。

アレルギー：小麦・大豆・ごま



自家製鶏スープの 煮込みハンバーグ

鶏ガラと野菜からじっくり1時間
煮出した自家製スープで、卵を
使わない手ごねハンバーグを
煮込みました。

アレルギー：小麦・牛肉・豚肉・鶏肉

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

ごはんと味噌汁
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。

ピザ窯ロースト野菜と 季節のリーフミックス



北花田限定のピザ窯でじっくり焼き上げたお野菜とシェフおススメの季節のリーフミックスです。

※野菜の種類は季節で変わります。
4品に比べ種類・量が異なります。

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。

レバーとこんにゃくの からしマヨネーズ和え



鶏のレバーと甘辛く炊いたこんにゃくをからしマヨネーズで和えたCafe & Meal MUJI 定番人気の料理です。

アレルギー：卵・小麦・大豆・りんご・鶏肉

蒸し鶏と柑橘のサラダ



塩麹で一晩漬けた鶏ムネ肉をふっくら焼き上げ、高知県産土佐文旦と柚子果汁で作ったドレッシングで和えました。

アレルギー：鶏肉

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。

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。

春のキャベツとクレソンのシーザーサラダ



甘みのあるキャベツに茹で卵とクレソンを和えた手作りシーザードレッシングで和えたサラダに仕上げました。

アレルギー：卵・乳・小麦・大豆
豚肉・りんご

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

じゃこと生クラゲのたたききゅうり



花山椒とごまで和えたタタキきゅうりに和歌山県産の無選別じゃこと森田さんの生クラゲ、愛知県産の黒海苔を加え、梅と塩でシンプルに仕上げています。

アレルギー：大豆・ごま・えび・かに
(じゃこに含まれる可能性があります)