

2023-2024

GRAND MENU

muse umekita



muse
umekita



SALAD / PROSCIUTTO / RECOMMENDED DISHES, CARPACCIO
ANTIPASTO / AJILLO, BAGNA CAUDA / FRITTO / PIZZA, DOLCE PIZZA / PASTA
GRILL & MAIN DISH / PARTY PLAN / BEER, HIGHBALL, SOUR / HOMEMADE COCKTAIL
OTHER ALCOHOL / NON-ALCOHOLIC / CAFE, SOFT DRINK

CONTENTS

TABLE OF



MUSE UMEKITA GRAND MENU



- 04 SALAD
- 05 PROSCIUTTO
- 06 RECOMMENDED DISHES, CARPACCIO
- 07 ANTIPASTO
- 08 AJILLO, BAGNA CAUDA
- 09 FRITTO
- 10 PIZZA, DOLCE PIZZA
- 12 PASTA
- 14 GRILL & MAIN DISH
- 16 PARTY PLAN
- 18 BEER, HIGHBALL, SOUR
- 19 HOMEMADE COCKTAIL
- 21 OTHER ALCOHOL
- 22 NON-ALCOHOLIC
- 23 CAFE, SOFT DRINK

※写真はイメージです ※アレルギーなどスタッフにご相談ください
※仕入れ状況により食材の内容が変更になる可能性があります
※23時以降は深夜料金として10%いただいております
※未成年および車を運転されるお客様のご飲酒はご遠慮ください

Farm vegetables SALAD

契約農家直送の農園野菜

“Farm to table” 文字通り、
「畑から食卓まで」食生活の理想です。
地産地消の実践。地元でなくてもせめて
自分が食べているものを作っている人の顔が見える。
安心・安全、新鮮な食材を提供する考え方に
基づくそれが私たち muse の信念。



生ハムと蘭王卵のシーザーサラダ
～自家製シーザードレッシング～

1280



海の幸と彩り野菜のピリ辛サラダ
～発酵味噌使用・自家製ドレッシング～

1280



農園野菜のグリーンサラダ
～自家製りんごの発酵ドレッシング～

980

ミュゼのこだわり Muse's Commitment

まずは野菜から! 「ベジ・ファースト」

普段の食事の内容を変えなくても食事の順番を「野菜を先」にするだけで、
体に嬉しい効果が期待できるのです!

- ① 血糖値が緩やかに上昇。太りにくい体づくりに繋がります。
- ② 食後に眠くなりにくくなる効果もあります。
- ③ ゆっくり時間をかけて食べる事も大切です。





PROSCIUTTO 生ハム

生ハムサラミ盛り合わせ7種

2480

定番から変わり種まで、様々な生ハムとサラミがてんこ盛り！
ワインやカクテル、モクテルのアテにもってこいです。

*ハーフ盛りなども対応いたしますので、お気軽にスタッフへお申し付けくださいませ。

盛り合わせの内容

- | | |
|---------------|--------------|
| ① 生ハム | ⑤ ハモンセラノー生ハム |
| ② パンチェッタ | ⑥ コツパ |
| ③ イベリコチョリソ | ⑦ サラミ |
| ④ モルタデッラポローニャ | |



生ハム

しっとりとした食感、独特の旨み、
ほどよい塩気が特徴の生ハム。

680



パンチェッタ

豚バラ肉本来のおいしさが
ぎゅっと凝縮された旨みと強い塩味。

680



コツパ

円熟した香りと程よいスパイス感、
ねっとりとした脂のうまみ、甘みが特徴的な一品。

680

RECOMMENDED DISHERS



Recommended

museオススメ前菜盛り合わせ

当店人気の前菜と本日のオススメ料理を
一皿にまとめたスペシャルなプレートです。

1980

CARPACCIO

季節のカルパッチョは、それぞれ自家製ソースにこだわりました。
「和」と「洋」お好きな方をお選びくださいませ。

和



旬の鮮魚のカルパッチョ 彩野菜と自家製ソース 和風

わさびとバルサミコのソースで和洋をクロスさせ、
あっさり仕上げています。

1480

洋



旬の鮮魚のカルパッチョ 彩野菜と自家製ソース 洋風

カルパッチョソースはタスマニアマスタードがアクセント。
野菜との相性抜群です。

1480

シェフおまかせ
チーズの盛り合わせ

シェフがバランスよく選んだ
チーズの盛り合わせ。

1280



フルーツマトと
水牛モッツァレラチーズの
カプレーゼ

希少価値の高い水牛モッツァレラと
フルーツマトの相性は抜群です。

1280



ANTIPASTO 前菜

3種オリーブと
ドライトマトのマリネ

黒、グリーン、カラマタオリーブと
ドライトマトのタバス。

680



炙りサーモンとアボカドのサラダ仕立て

彩り綺麗な一皿。サーモンは炙って香り付けました。

1480

ミュゼのこだわり
Muse's Commitment

エキストラヴァージンオリーブオイル

ギリシャ・メッセニア州の海側のオリーブだけをコールドプレスした贅沢な産地限定のオリーブオイルです。海側のオリーブは海からの風と太陽の光をさんさんと浴びて伸び伸び育つため、香りが華やかでオリーブ特有のハーブの様な風味とすっきりとした後味が特徴です。

季節のフルーツ、生ハム、
水牛モッツァレラチーズの
サラダ仕立て

エキストラヴァージンオイルと
天然海塩(フルールドセル)をかけて
お召し上がりください。

1480



塩は味の決め手。「フルールドセル」

パリリとひと振りするだけで料理や食材の味や旨みをぐっと引き立ててくれる「フルールドセル」。フルールドセルは、ゆっくりと時間をかけて結晶させた大粒の天然海塩。まろやかな甘みがあり、塩なのに塩辛いのがフルールドセルの最大の魅力です。





AJILLO アヒージョ



ハーブ海老と色々キノコのアヒージョ

プチプチのハーブ海老とキノコがベストマッチ！
熱々のオイルにバゲットを浸して、具材と一緒にご堪能ください。

980



真ダコと農園野菜の彩りアヒージョ

真ダコのコリコリ食感が楽しいアヒージョ。
ワインと一緒に楽しむのもおすすめです。

1080



BAGNA CAUDA

季節野菜のバーニャカウダ

旬野菜で華やかな一皿に。自家製のバーニャカウダソースは
バター風味を加えることで、クリーミーなテイストに仕上げます。

1280

FRITTO 揚げ物



Shrimp

ハーブ海老のフリット

自家製タルタルソースと
オリジナルハーブソルト

米油で揚げたサクサクのハーブ海老を
自家製タルタルとハーブソルトでお楽しみください。

1280



Squid

スルメイカのフリット

自家製タルタルソースと
オリジナルハーブソルト

サクッとした衣とうま味たっぷりのイカフリットは
ワインやお酒のお供にぴったり!

1280

ミュゼのこだわり
Muse's Commitment



オリジナルハーブソルト

厳選したハーブとスパイスを組み合わせたオリジナルのハーブソルト。特に魚介と相性の良い香りになっています。

自家製タルタルソース

蘭王卵を使った自家製マヨネーズソースにオリジナルのアクセントをつけ、少しのハーブで程よい香りをつけました。一味違った自家製タルタルソースです。

Potato & Chicken

北海道産ポテトフライ 580

チーズポテトフライ 680

Homemade spices 自家製スパイスを使用!

◎ スパイスポテトフライ 680

シェフが厳選した13種類のスパイスには和の風味も加えており、一度食べたらやみつきに。ポテトとの相性抜群です。

◎ 鳥取県産大山どりフライドチキン 980

自家製スパイスでマリネし、香り高く仕上げたフライドチキン! 柔らかな肉質が特徴の大山どりを使用しています。



スパイスポテトフライ



鳥取県産大山どりフライドチキン

ピッツア

PIZZA



マルゲリータ・エクストラ
水牛モッツアレラチーズ

トマトソース、バジル、ミニトマト、
グラナ・パダーノ、水牛モッツアレラ

1980



マルゲリータ

トマトソース、バジル、
グラナ・パダーノ、モッツアレラ、ゴーダ

1780

Vegetables



農園野菜とサラミのピッツア
【ロッシ】

トマトソース、グラナ・パダーノ、ゴーダ、モッツアレラ、
サラミ、野菜各種、ルッコラ、黒胡椒

1780



生ハムと蘭王卵のビスマルク
【ロッシ】

トマトソース、グラナ・パダーノ、モッツアレラ、ゴーダ、
蘭王卵、生ハム、ペビーリーフ、黒胡椒

1890



クアトロフォルマッジ
【カマンベール・テイスト】

モッツアレラ、カマンベール、ゴーダ、
グラナ・パダーノ、生クリーム、黒胡椒

1780



農園野菜とサラミのピッツア
【ビアンコ】

生クリーム、グラナ・パダーノ、ゴーダ、モッツアレラ、
サラミ、野菜各種、ルッコラ、黒胡椒

1780



生ハムと蘭王卵のビスマルク
【ビアンコ】

生クリーム、グラナ・パダーノ、モッツアレラ、ゴーダ、
蘭王卵、生ハム、ペビーリーフ、黒胡椒

1890



クアトロフォルマッジ
【ゴルゴンゾーラ・テイスト】

モッツアレラ、ゴルゴンゾーラ、
マスカルポーネ、ゴーダ、生クリーム、黒胡椒

1780



ミュゼのこだわり
Muse's Commitment

名物! 石窯ナポリピッツァ

ナポリピッツァは、生地がもちもちでふっくらとしており、ふちも高く食べ応え抜群! 窯の中で高温・短時間で焼き上げています。

和歌山県産シラス、
蘭王卵、大葉の和風ピッツァ

和テイストのピッツァ。美味しいシラスに醤油の香り、チーズのコク、アクセントの大葉。この組み合わせ、抜群です。

生クリーム、モッツアレラ、ゴーダ、グラナ・パダーノ、シラス、醤油、蘭王卵、大葉

1890



ピッツァ
カルボナーラ

生クリーム、モッツアレラ、グラナ・パダーノ、ゴーダ、蘭王卵、ベーコン、黒胡椒

1780



ピッツァ
ベーコンカマンベール

生クリーム、モッツアレラ、グラナ・パダーノ、ゴーダ、カマンベール、ベーコン、黒胡椒

1780



海の幸の
バジルクリームピッツァ

生クリーム、モッツアレラ、グラナ・パダーノ、ゴーダ、バジル、バジルソース、海老、イカ、タコ

1890

DOLCE PIZZA



シュガーバターピッツァ
～バニラアイスをそえて～

シュガーバターで焼いた温かい生地にバニラアイスのバランスが絶品のドルチェピッツァ。

1280



リンゴとマスカルポーネのハニーピッツァ
～ほんのりシナモンの香り～

ミュゼの名物!北海道産マスカルポーネとリンゴをはちみつでまとめました。

1680

ミュゼのこだわり
Muse's Commitment



食品ロスを減らす取り組み

フレッシュでおいしいリンゴ。しかし、品質はいいのに少しだけキズが付いたり、形が悪かったりするだけで、廃棄されてしまうときもあります。museでは、食品ロス問題の力になりたいという思いから、産地直送してもらい、新鮮な状態で提供できるように日々努力しております。

パスタ

PASTA



和歌山県産シラスと
九条ネギのペペロンチーノ

人気の高いシラスのペペロンチーノに
相性のいい九条ネギの香りを加えたパスタです。

1780



北海道産ホタテとドライトマトの
和風ペペロンチーノ ~大葉の香り~

和風ソースに大葉とドライトマトのアクセントを加え
ホタテの香りを立たせた一皿です。

1780



海の幸と博多明太子の
クリームソース

定番人気の博多明太子クリームに海の幸を使った、
海鮮好きにはたまらない一皿です。

1780



蘭王卵の
カルボナーラ

人気のカルボナーラは、大分県「蘭王卵」の卵を使用。
色濃く、味わい深く、仕上げました。

1780

パスタ大盛り(1.7倍) + 300

ミュゼのこだわり Muse's Commitment

安心・安全な天然だし

100%天然素材の鰹、鯖、日高昆布のだしを使用しています。安心安全なだしはうまみ成分が豊富に含まれており、料理を引き立てます。



オーガニックトマト缶

南イタリアの太陽と大地の恩恵が詰まった、完熟オーガニックホルトマトを使用。イタリアはオーガニック先進国であり、健康志向の方に支持されています。



ベーコン・ナス・モッツアレラチーズの
オーガニックトマトソース

トマトと相性の良いナスとモッツアレラの
王道のパスタをオーガニックトマトソースで仕上げました。

1780



ハーブ海老とツナの
オーガニックトマトソース

ハーブ海老とツナの出汁で味付けた
オーガニックトマトソースはバランス良く仕上げています。

1780



ハーブ海老と旬のキャベツの
ペペロンチーノ

ハーブ海老の香りと、キャベツの甘みが
ベストマッチな一皿です。

1780



ハーブ海老とブロッコリーの
バジルクリームソース

ランチで女性人気の高いバジルクリームソースを
ハーブ海老とブロッコリーで仕上げました

1780



自家製ボロネーゼ
～生パスタ・フェットチーネ～

イタリア定番のボロネーゼ!
しっかりとしたもちもち食感の生パスタで仕上げます。

1680



サーモンと色々キノコのトマトクリームソース

1890

女性に人気のトマトクリームソースをサーモンとキノコでまとめました。



北海道産イクラとウニのクリームソース
～蘭王卵をのせて～

2000

濃厚クリームに北海道産イクラとウニ、
鮮やかなオレンジの「蘭王卵」を絡めてお召し上がりください。

ミュゼのこだわり
Muse's Commitment

蘭王たまごの郷

大分県「蘭王たまごの郷」の卵は、化学物質は一切使わず自然の力で徹底管理。
ミネラルが豊富な飼料で育った健康な親鶏から生まれた卵は、臭みがなく、コクのある
味わいと鮮やかなオレンジ色の卵黄が特徴です。

ヴァチカン・アンチョビ

良質なアンチョビは「カタクチイワシ」の鮮度が命。新鮮なカタクチイワシを地元の天然
海塩で熟成しています。「ヴァチカン」のアンチョビは特別。ただしょっぱいだけでは
なく、イワシの風味と旨味がしっかりと感じられ、口の中で広がる味わいが心地よい余
韻となって残ります。

GRILL & MAIN DISH

グリル&メイン料理



よろしい茸のグリル 自家製出汁醤油で…………… 780

肉厚でジューシーな旨味たっぷりのよろしい茸を、
特製だし醤油でお楽しみください。

ミュゼのこだわり
Muse's Commitment

新鮮で肉厚! 主役にだってなれる「よろしい茸」

大阪・西成区で栽培され、食卓に幸せを運ぶ椎茸、それが「Meccha! よろしい茸」です。品質と安全にも徹底的にこだわっています。しっかりとした味と歯ごたえを持つよろしい茸なら素焼きで食べても抜群の満足感です。



ハーブ海老と北海道産ホタテのグリル

ゴロツと素材の魚介を楽しむグリル。

1280



無添加サルシッチャのグリル

「タスマニアマスタード」の甘みがより味を広げる一品。

780

ミュゼのこだわり
Muse's Commitment

無添加・無塩のタスマニアマスタード(ヒル・ファーム スパイシー・マスタード)

世界一「水」と「空気」が綺麗な場所とされるタスマニア島で作られた保存料など一切無添加、無塩にこだわった、昔ながらの手造りマスタードを使用しております。隠し味に使われるたまり醤油が絶妙に味わい深さを醸しており、スパイシーであるもののピリッした辛みはなく、口の中ではじける食感と心地よい余韻が特徴。



宮崎県産霧峰牛もも肉のグリル

癖のない国産牛を丁寧に焼き上げました。

3280

◎ ブランド牛肉「宮崎県産霧峰牛」

宮崎県のブランド牛肉。宮崎牛は、脂身の細かさと肉質の良さはもちろん、味はほのかに甘く、芳香な香りがします。さっぱりとした味わいは、良質な脂身だからこそ表現できる味なのです。



山形豚ロース肉のグリル

甘みを感じる良質な脂身と旨味に強いロース肉。

1980

◎ 豊かな自然に恵まれた「山形豚」

全国でもトップクラスの軟水の地である山形県の自然豊かな農場で育てられた豚です。独自の基準に合格する豚だけを「山形豚」として認定。キメの細かさとしまりのある肉質、旨み豊かな脂質が特徴。



大山どりもも肉のグリル

鳥取県のブランド鶏、柔らかな肉質が特徴。

1780

◎ 大山の銘柄鳥「大山どり」

国立公園大山山麓のきれいな空気と、日本有数のブナの森が育んだミネラル分豊富な地下天然水で育てた健康で美味しい鶏です。脂乗りのバランスのとれた、ジューシーで味のある肉質。

PARTY PLAN

パーティープラン

誕生日や記念日、送別会。大切な人と、ご家族と、友達と。

ミュゼウメキタでは、バリエーション豊かなプランをご用意しております。

開放感のある空間で、夜景を楽しみながら、特別で素敵な1日をお過ごしください。



Casual course カジュアルコース

お一人様 **3800yen** (2~8名様)

museが自信を持ってお届けする一押しプラン。
お酒も会話も進むイタリアンコース!

飲み放題120分(L.O. 90分) / 生ハム3種盛り合わせ / 農園野菜の彩りサラダ / マルゲリータ / 本日のパスタ
※本日のドルチェ+300yenでつけれます

全4品 / 飲み放題120min (L.O. 90min)

Standard course スタンダードコース

お一人様 **4800yen** (2~8名様)

スタンダードコースは全5品の多彩なラインナップ!
メインディッシュには大山どりもも肉のグリルで、お腹も心も大満足!

飲み放題120分(L.O. 90分) / 生ハム3種盛り合わせ / ハーブ海老のシーザーサラダ
マルゲリータ・エクストラ / 本日のパスタ / 大山どりもも肉のグリル
※本日のドルチェ+300yenでつけれます

全5品 / 飲み放題120min (L.O. 90min)

Premium course プレミアムコース

お一人様 **6800yen** (2~8名様)

ワンランク上の贅沢なプレミアムコース!
このプランの醍醐味は国産牛もも肉のグリル!自家製ドルチェ付き。

飲み放題120分(L.O. 90分) / 生ハム3種盛り合わせ / ハーブ海老のシーザーサラダ / 鮮魚のカルパッチョ
マルゲリータ・エクストラorクワトロフォルマッジ / 本日のパスタ / 国産牛もも肉のグリル / 本日のドルチェ

全7品 / 飲み放題120min (L.O. 90min)

Women's party course

女子会だけの限定コース!

選べるピッツァ・パスタで大満足! 自家製ドルチェ付き。

女子会コースの内容

飲み放題120分(L.O. 90分) / 生ハムシーザーサラダ / 鮮魚のカルパッチョ
選べるピッツァ / 選べるパスタ / 大山どりもも肉のグリル / 本日のドルチェ

全6品 / 飲み放題120min (L.O. 90min)

お一人様 **5000yen** (2~8名様)



女子会
コース

※季節によって内容を変更する可能性があります ※写真はイメージです

BEER ビール

DRAFT BEER

ハイネケン(ハーフパイント) 680

NON-ALCOHOLIC

ノンアルコールビール 680

CRAFT BEER

クラフトビール各種 880~

違いを味わえばビールはもっと楽しい、個性豊かなビアスタイル!
いろんなシーンに合わせてお楽しみください。詳しくは別紙をご覧くださいませ。

COCKTAIL BEER

シャンディーガフ 770

カシスクランベリーピア 770

ピーチピア 880

HIGHBALL ハイボール



ハイボール

800

コークハイボール

800

ジンジャーハイボール

800

パインハイボール

800

レモネードハイボール

800

SOUR

さわやかでフルーティーなオリジナルサワー。
バルーングラスでより香りをお楽しみいただけます。



レモンサワー

800

ベリーベリーサワー

800

キウイサワー

800

グレープフルーツサワー

800

HOMEMADE COCKTAILS

自家製カクテル

FRESH COCKTAIL [LIQUEUR]



カシスオレンジ

770



ファジーネーブル

770



クランベリーグレープフルーツ

770



ダブルグレープフルーツ

770



アプリコットオレンジ

770

MOJITO [RUM]



スタンダードモヒート

880



キウイモヒート

880



オレンジモヒート

880



ベリーモヒート

880



パインモヒート

880

SANGRIA [WINE]



ベリーサングリア
770



キウイサングリア
770



ピーチサングリア
770



パインサングリア
770

BOMBAY [GIN]



クラッシュジンライム
880



オレンジジントニック
880



ベリージントニック
880



ピングレフルジントニック
880

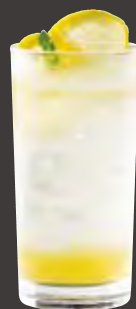
SMIRNOFF [VODKA]



レモネード
800



ジンジャーレモネード
800



モスコミュール
800



ピングレフルモスコミュール
800

OTHER ALCOHOL

その他アルコール

DO IT YOUR SELF お好きなリキュールもしくはスピリッツをお選びください

Liqueur

クレームドカシス	840
クレームドペシェ	840
クレームドクランベリー	840
クレームドピンクグレープフルーツ	840
クレームドアプリコット	840
クレームドフランボワーズ	840
カンパリ	840
マリブ	840
カルーア	840

Rum

バカルディ	840
キャプテンモルガン	840

Vodka

スミノフ	840
スカイウォッカ	840

Tequila

クエルポゴールド	840
クエルポシルバー	930

Gin

ビーフィーター	840
ゴードンロンドンドライ	840
タンカレー	930
ボンベイサファイア	930

How to drink

下記から割り方をお選びください。

- ソーダ
- トニック
- コーラ
- ジンジャーエール
- ミルク
- ウーロン茶
- クランベリージュース
- ピーチジュース
- オレンジジュース
- ピンクグレープフルーツジュース

WHISKEY

American whiskey

IWハーパー	930	トウモロコシからくる甘味のある味わい、なめらかな舌触りが特徴。
フォアローゼス	930	アメリカ・ケンタッキー州で造られるバーボンウイスキー。やわらかくフルーティーな味わい。
ジャックダニエル	930	熟成によってもたらされる、まろやかな口当たりと甘いメイプルのような香りが魅力。

Scotch whiskey

バランタイン ファイネスト	990	バニラ、蜂蜜を思わせる甘く華やかな香り。深く複雑な味わいながらも飲みやすい仕上がり。
ラフロイグ	1140	香ばしいスモークナッツのような味が広がり、ヨード香が鼻腔を突き上げ、その後バニラの香り。
ザ マッカラン ダブルカスク	1140	芳醇さ、バニラを思わせるような香りや滑らかな甘みのあるバランスのとれた味わいが特長。

Irish whiskey

ジェムソン	930	華やかでフルーティーな香りが漂い、自然で上質な風味を存分に堪能できます。
カネマラ	990	アイルランドのウイスキー。3種類の熟成年数原酒をブレンド。スモーキーな味わいが特徴。

Japanese whiskey

知多	900	愛知県、知多蒸溜所が生み出す、3タイプのグリーンウイスキーのみをブレンドしたウイスキー。グリーン原酒は軽やかな風をイメージ。知多の軽やかな味わいに欠かせないポイントです。
陸	900	キリン富士御殿場蒸溜所の多彩な原酒を主体に、日本の風土や食文化にあった味覚を追求。ほのかな甘い香り、澄んだ口あたりが特徴。ロックはもちろん、ハイボールも格段においしいです。
富士	900	富士御殿場蒸溜所のグリーンウイスキーだけをブレンドした、シングルグリーンウイスキー。多彩なグリーン原酒が織りなす、甘く華やかで複層的な味わいが特長です。
山崎	900	「山崎」は、日本で最も古いウイスキー蒸溜所でもある山崎蒸留所で作られるシングルモルトウイスキー。やわらかく華やかな香り、甘くなめらかな味わい。
白州	900	白州の森で生まれた、シングルモルトウイスキー「白州」。清々しい香りと、すっきりとした味わいは、まるで雄大な自然に包まれているような、洗練された上質な時間へといざないます。
響	990	響は、国産ブレンデッドウイスキーの中で「最高峰」に位置付けられ、数多くの賞を受賞しています。華やかに広がる、やわらかい味わい、日本のウイスキーならではのバランスのとれたハーモニー。

NON-ALCOHOLIC ノンアルコール

CRAFT GINGER [NON-ALCOHOLIC] 自家製ジンジャーシロップを使用



スタンダード
ジンジャー

800



パイナップル
ジンジャー

800



マンゴー
ジンジャー

800



ベリーベリー
ジンジャー

800



キウイ
ジンジャー

800

+110 / ALCOHOL PLUS +110 yen でアルコールを追加いただけます。下記よりお選びください。

ジン / ウォッカ / ラム / カシス / ペシェ / フランボワーズ / グレープフルーツ / クランベリー / サザンカンフォート

MOCKTAIL [NON-ALCOHOLIC] フルーティーなノンアルコールカクテル



シャリーテンブル

800



ナイスピーチフィズ

800



ピンクグレープフルーツトニック

800



ヴァージンモヒート

800



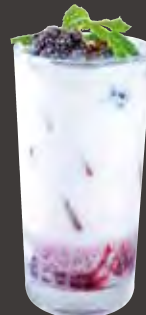
パイナップルヨーグルト

880



ピーチヨーグルト

880



ベリーヨーグルト

880

CAFE & SOFT DRINK

カフェ&ソフトドリンク

COFFEE

エスプレッソ シングル (Hot) ……	660
エスプレッソダブル (Hot) ……	720
コーヒー (Hot / Iced) ……	660
ラテ (Hot / Iced) ……	750
モカ (Hot / Iced) ……	810
フレーバーカプチーノ (Hot / Iced) ……	810

※下記からお選びください
(バニラ、ココナッツ、ヘーゼルナッツ、キャラメル)

SOFT DRINK

ウーロン茶 ……	550	トニックウォーター ……	550
オレンジジュース ……	550	サンペレグリノ (250ml) ……	550
りんごジュース ……	550	クランベリージュース ……	770
ピーチジュース ……	550	イタリアンフルーツソーダ ……	770
ピンクグレープフルーツジュース ……	550		
コーラ ……	550		

※下記からお選びください
(パイン、ピーチ、洋梨、ピンクグレープフルーツ)

TEA 紅茶専門店「amsu tea」の茶葉を使用

ミュゼの紅茶は、紅茶専門店「amsu tea(アムシュティー)」の茶葉を使用しています。

amsu teaは、“日本にもっと美味しい紅茶を届けたい”という想いから2003年に設立された紅茶ブランドです。

紅茶の産地スリランカで採れる上質なセイロンティーを中心に、厳選した茶葉のみを直輸入し、新鮮で高品質な紅茶をお届けしています。

フルーツアイスティー …… 740

ロイヤルミルクティー (Hot / Iced) …… 740

BLACK TEA

イングリッシュブレックファースト (Hot / Iced) …… 660

スリランカのハイグロウン(高地)に位置するディンブラ地方の茶葉です。
香りや味わいのバランスが良くオールマイティーな紅茶。

ダーズリン (Hot / Iced) …… 660

インド・ダーズリン産の紅茶です。「紅茶のシャンパン」とも称されており、
上品な甘みと心地よい香りが口の中で広がります。

FLAVORED TEA

アールグレイ (Hot / Iced) …… 660

ベルガモットの爽やかな香りの紅茶です。さっぱりとしたシンプルな味わいなので、
お食事と一緒に召し上がりがいただくのもおすすめです。

オレンジフルーツガーデン (Hot / Iced) …… 660

オレンジを丸ごとしぼったようなジューシーな香りに、
甘酸っぱいイチゴと濃厚なマンゴーの香りをブレンドした紅茶です。

季節のおすすめフレーバーティー (Hot / Iced) …… 660~

当店スタッフが厳選した、季節を感じるフレーバーティー。
※内容はスタッフまでお尋ねください



FARM TO TABLE

農場から食卓へ

“食材について”

muse umekitaでは、食材ひとつひとつにこだわりを持って厳選しています。化学調味料を多用せず、より自然で素材の風味を生かした安心・安全な食材を届けます。

“セントラルキッチンで仕込みを管理”

社内にセントラルキッチンがあり、早朝からその日に必要な分だけの仕込みを行います。温度、湿度、空調管理はもちろん、食品衛生マニュアルに基づいて安心・安全な調理を徹底。その日に仕入れ、その日のうちに新鮮な状態で、大阪・北浜から毎朝各店舗にお届けしています。



BRAND INFORMATION

系列店のご紹介



muse umekita wine bar & grill

梅田の中心にある、石窯で焼くナポリピッツァや農園野菜を使った、気軽に立ち寄れる大人の遊び場的レストラン。ワインや豊富なお酒も魅力。昼は自然光が降り注ぎ、夜は夜景が美しく、開放的な店内でゆったりとした時間を味わえます。

530-0011
大阪市北区大深町3-1 グランフロント大阪 北館6F
instagram. museumekita



Tsuchi 農園野菜とチーズ料理 restaurant & cafe

都会の中心でくつろげるハーブガーデンテラスのあるカフェ & レストラン。グリーンをあしらったナチュラルで開放的な空間は、日常使いやパーティーなど様々なシーンでご利用いただけます。旬の素材とチーズを組み合わせた創作イタリアンを。

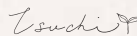
530-0013
大阪市北区茶屋町8-26 NU茶屋町プラス3F
instagram. tsuchi-chayamachi



Tsuchi 農園野菜と新鮮魚介 restaurant & cafe

御堂筋に面した隈研吾氏設計のホテル内にあるカフェ & レストラン。ナチュラルな木目とアースカラーのインテリアが織りなす開放的な空間。毎朝届く野菜や新鮮な魚介など旬の食材を主軸に、和テイストイタリアンやデザートをご用意しております。

542-0076 大阪市中央区難波4-3-3
ホテルロイヤルクラシック大阪1F
instagram. tsuchi-official



foodscape! BAKERY 北浜 パンとスープ

foodscape!は、「food」と、日本の風土や風景を表す「landscape」との造語。「食べることは生きること、生きることは暮らすこと」を信条に、旬の素材を使った創作パンと、食材を使いきるサスティナブルスープをお楽しみいただけます。

541-0046
大阪市中央区平野町1-7-1 界橋高橋ビル1F
instagram. foodscape-bakery



foodscape! STORE bakery / cafe / grocery

春には桜、夏には天神祭の花火など季節を感じられる。健康と素材にこだわり、作り手の思いを伝えるコミュニティ型、食の複合ストア。foodscape!の世界感が堪能できるメニューやグローサリーなど季節感溢れるラインナップをお楽しみください。

530-0042
大阪市北区天満橋1-8-30 OAPプラザ1F
instagram. foodscape-store



smørrebrød KITCHEN nakanoshima 北欧料理カフェ

産地にこだわりシーズンで新鮮な食材を使った北欧の郷土料理 smørrebrød (スモーブロード) というオープンサンドをメインにしたカフェ。中之島図書館の雰囲気大切にしながら、北歐風に仕上げた店内もぜひご覧ください。

530-0005 大阪市北区中之島1-2-10
重要文化財 大阪府立中之島図書館2F
instagram. smorebrodkitchen



TEA ROOM KIKI 紅茶 & スコーン専門店 梅田

イギリススタイルの小さなティールーム。紅茶と自家製の英国伝統菓子・スコーンやケーキを召し上がっていただけます。イギリスの老舗陶器ブランドの食器を使用。大きな窓から降り注ぐ光は、明るく開放的です。忙しい日常から離れて優雅なひとときを。

530-0011
大阪市北区大深町4-20 グランフロント大阪 南館2F
instagram. tearoomkiki



TEA ROOM KIKI 紅茶 & スコーン専門店 京都・嵐山本店

大正14年築の趣ある旧郵便局舎をリノベーションした、紅茶とスコーンの専門店。和洋のレトロとモダンが調和した空間。都会の喧騒から離れて、京都の四季を感じながら優雅なアフタヌーンティーなどをお楽しみください。

616-8373
京都市右京区嵯峨天龍寺車道町1
instagram. kikiarashiyama



TEA ROOM KIKI 紅茶 & スコーン専門店 日比谷

関東圏では初となる3号店。エレガンスで、非日常感が演出される空間。全席カウンターでおひとり様でも気軽にお楽しみいただけます。ランチタイムや季節のアフタヌーンティーと、ゆったりとした時間をお過ごしください。

100-0006
東京都千代田区有楽町1-1-2 東京ミッドタウン日比谷B1
instagram. tearoomkiki



TEA ROOM KIKI 紅茶 & スコーン専門店 名古屋

名古屋では初となる4号店を“久屋大通公園”でオープン。広々とした店内でクリームティーや、季節のアフタヌーンティーを召し上がっていただけます。公園内の開放感あふれる、ゆったりとした空気感の中で、優雅なひとときをお過ごしください。

460-0003 愛知県名古屋市中区錦3-15-15
レイヤードヒサヤオールドパーク2F
instagram. kiki.nagoya



ELLE's market 公式オンラインショップ

サスティナブルで心豊かな暮らしを目指す、エルワールド公式オンラインショップ。「食」で日常に彩りをプラスする、系列店の商品を多数ご用意。大切な方への贈りものや自分へのご褒美にも、ぜひご利用ください。

https://elleworld.shop-pro.jp
mail. onlineshop@lworld.co.jp
instagram. elleworld_official





UMEKITA FLOOR, 6F, NORTH BUILDING, GRAND FRONT OSAKA
3-1, OFUKA-CHO, KITA-KU, OSAKA-SHI, OSAKA, JAPAN