

GRAND MENU

muse umekita



SALAD / PROSCIUTTO & CHEESE / ANTIPASTO / AJILLO
BAGNA CAUDA / TOAST / FRITTO / PIZZA / DOLCE PIZZA / PASTA
GRILL & MAIN DISH / PARTY PLAN / BEER / HIGHBALL / SOUR / HOMEMADE COCKTAILS
OTHER ALCOHOLIC DRINKS / NON-ALCOHOLIC DRINKS / CAFE / SOFT DRINKS

CONTENT'S

TABLE OF



GRAND MENU

2026-2027



- 04 SALAD
- 05 PROSCIUTTO & CHEESE
- 06 ANTIPASTO
- 08 AJILLO, BAGNA CAUDA, TOAST
- 09 FRITTO
- 10 PIZZA, DOLCE PIZZA
- 12 PASTA
- 14 GRILL & MAIN DISH
- 16 PARTY PLAN
- 18 BEER, HIGHBALL, SOUR
- 19 HOMEMADE COCKTAILS
- 21 OTHER ALCOHOLIC DRINKS
- 22 NON-ALCOHOLIC DRINKS
- 23 CAFE, SOFT DRINKS

食材について

muse umekita では、
ひとつひとつの食材にこだわり厳選しています。
化学調味料に頼らず、素材本来の風味を生かし、
安心・安全な食材をお届けします。

※写真はイメージです ※税込価格表示です
※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
※アレルギーなどスタッフにご相談ください
※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

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。



Caesar Salad with Prosciutto & Ran-Ô Egg

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を使用
アレルギー：卵・乳 / Allergens : Egg, Milk

1380



Herb Shrimp & Ran-Ô Egg Caesar Salad

ハーブ海老と蘭王卵の シーザーサラダ

自家製シーザードレッシングを使用
アレルギー：卵・乳・えび / Allergens : Egg, Milk, Shrimp

1380



Farm-Fresh Green Salad

農園野菜のグリーンサラダ

りんごの自家製発酵ドレッシング

1180

ミュゼのこだわり
Muse's Commitment

今日の食事の始まりは、栄養たっぷりのサラダから。

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ます！

- 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い効果もあります。
- ③ ゆっくり時間をかけて食べる事も大切です。

PROSCIUTTO & CHEESE

生ハム&チーズ



※写真はイメージです ※内容は仕入れ状況により変更する場合があります

Prosciutto & Cheese Assortment

生ハムとチーズの盛り合わせ **3160**

Half Size

ハーフサイズ **1580**

《盛り合わせの内容》

生ハム / パンチェッタ / ハモンセラーノ / コッパ
サラミ / シェフが厳選したチーズ3種 / バゲット

アレルギー：小麦・卵・乳 / Allergens : Wheat, Egg, Milk



5 Prosciutto Assortment

生ハム5種盛り合わせ

厳選された5種を一度に楽しめる、
贅沢な生ハム盛り合わせです。

内容：コッパ、ハモンセラーノ
生ハム、サラミ、パンチェッタ

1780



3 Cheese Assortment

チーズ3種盛り合わせ

シェフがバランスよく選んだ
チーズの盛り合わせ。
ワインやクラフトビールとの
相性も抜群で、前菜としても、
おつまみとしても最適です。

アレルギー：小麦・卵・乳 / Allergens : Wheat, Egg, Milk

1580



Prosciutto

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。

780



Pancetta

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。

780



Coppa

コッパ

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

780

ANTIPASTO

前菜



Colorful Vegetable Pickles

彩り野菜のピクルス

680



Marinated Mushrooms

キノコのマリネ

680



Carrot & Orange Salad

キャロットオランジュ

680



Marinated 3-Olive & Sun-Dried Tomato Mix

3種オリーブとドライトマトのマリネ

780



Caponata

カポナータ

780

TODAY'S PICKS APPETIZER PLATE

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。

※内容は日によって変わります ※写真はイメージです

2280





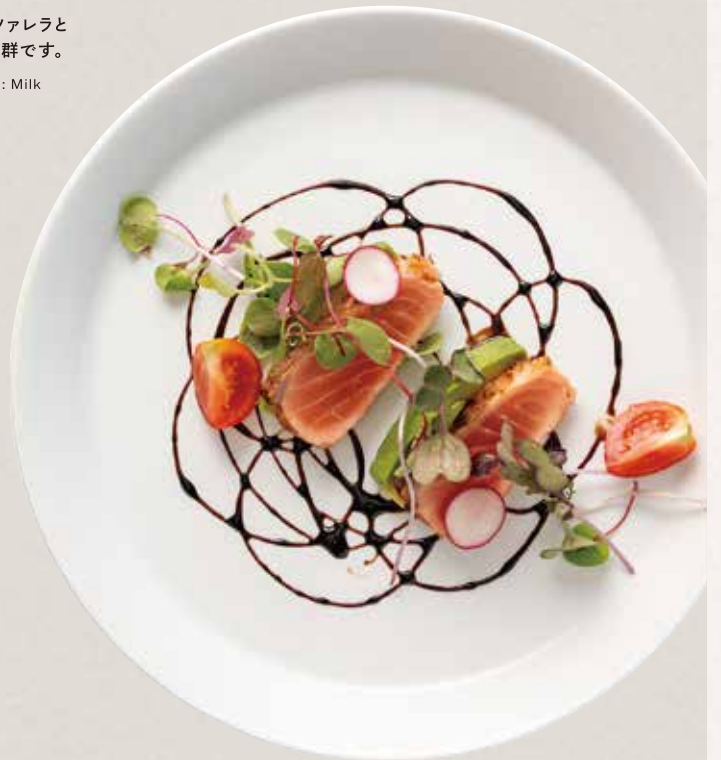
Buffalo Mozzarella & Tomato Caprese

フルーツマトと 水牛モッツアレラチーズの カプレーゼ

希少価値の高い水牛モッツアレラと
フルーツマトの相性は抜群です。

アレルギー：乳 / Allergens : Milk

880



Seared Salmon & Avocado Salad

炙りサーモンと アボカドのサラダ仕立て

香ばしく炙ったサーモンに、
クリーミーなアボカドを合わせました。

1280



Salmon Carpaccio with Vegetables

サーモンのカルパッチョ 彩り野菜と自家製ソース

彩り豊かな野菜と、自家製ソースでさっぱりと仕上げました。
タスマニアマスタードが程よいアクセントに。

1480



Wakayama Shirasu & Eggplant Balsamic Marinade

和歌山県産しらすと茄子の バルサミコマリネ

しらすと茄子を自家製バルサミコソースでさっぱり仕上げ。
熟成バルサミコにひと手間加え、より芳醇な香りをお楽しみいただけます。

アレルギー：えび・かに / Allergens : Shrimp, Crab

880



Seasonal Fruit, Prosciutto & Buffalo Mozzarella Salad

季節のフルーツ、生ハム、 水牛モッツア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をかけてお召し上がりください。

アレルギー：乳 / Allergens : Milk

※フルーツは季節で変わります ※写真はイメージです

1480



AJILLO

アヒージョ



Herb Shrimp & Mixed Mushroom Ajillo

ハーブ海老と
色々キノコのアヒージョ

アレルギー：小麦・乳・えび / Allergens : Wheat, Milk, Shrimp

1180



Wakayama Shirasu, Potato & Broccoli Ajillo

和歌山県産しらす、
じゃがいも、ブロッコリーのアヒージョ

アレルギー：小麦・乳・えび・かに / Allergens : Wheat, Milk, Shrimp, Crab

1180

BAGNA CAUDA バーニャカウダ



Seasonal Vegetable 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
バターを加えることで、クリーミーなテイストに仕上がっています。

アレルギー：乳 / Allergens : Milk

1480

TOAST トースト



Garlic Toast

ガーリックトースト

香ばしいパンにガーリックバターを塗り、
石窯でこんがり焼き上げました。

アレルギー：小麦・乳 / Allergens : Wheat, Milk

400

FRITTO

揚げ物



Herb Shrimp Fritto

ハーブ海老のフリット

魚介に合わせた香り豊かなオリジナルハーブソルトと、
蘭王卵を使った自家製タルタルソースで仕上げた
一味違う海老のフリット。

アレルギー：小麦・卵・乳・えび / Allergens : Wheat, Egg, Milk, Shrimp

1480



Squid Fritto

スルメイカのフリット

魚介にぴったりのオリジナルハーブソルトと、
蘭王卵入りの自家製タルタルソースでサクッと香ばしく。
お酒のお供にもおすすめです。

アレルギー：小麦・卵・乳 / Allergens : Wheat, Egg, Milk

1380



Hokkaido French Fries

北海道ポテトフライ

880



Cheese Fries

チーズポテトフライ

アレルギー：乳 / Allergens : Milk

980



Spicy Fries

スパイスポテトフライ

980



Original Spiced Fried Chicken

鳥取県産大山どりの フライドチキン

スナックとして、お酒と共に。
柔らかな大山どりを自家製スパイスでマリネし、
香り高くサクッと揚げました。
和の風味も加えた13種のスパイスで、
一度食べたらやみつきに。

アレルギー：小麦・卵 / Allergens : Wheat, Egg

1280

全粒粉生地の石窯ナポリピッツァ

PIZZA



Margherita with extra buffalo mozzarella

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

アレルギー：小麦・卵・乳 / Allergens : Wheat, Egg, Milk

2290



Margherita

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

アレルギー：小麦・卵・乳 / Allergens : Wheat, Egg, Milk

2180

Vegetables



Farm-Fresh Vegetables & Salami Pizza "Rosso"

農園野菜とサラミのピッツァ《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

アレルギー：小麦・卵・乳 / Allergens : Wheat, Egg, Milk

2180



Farm-Fresh Vegetables & Salami Pizza "Bianco"

農園野菜とサラミのピッツァ《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

アレルギー：小麦・卵・乳 / Allergens : Wheat, Egg, Milk

2180

Bismarck



Prosciutto & Ran-Ô Egg Bismarck Pizza "Rosso"

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

アレルギー：小麦・卵・乳 / Allergens : Wheat, Egg, Milk

2180



Prosciutto & Ran-Ô Egg Bismarck Pizza "Bianco"

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

アレルギー：小麦・卵・乳 / Allergens : Wheat, Egg, Milk

2180

Seafood



Seafood Pizza "Rosso"

魚介のピッツァ《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、
イカ、タコ、エビ

アレルギー：小麦・卵・乳・えび / Allergens : Wheat, Egg, Milk, Shrimp

2180



Seafood Pizza "Bianco"

魚介のピッツァ《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、
イカ、タコ、エビ

アレルギー：小麦・卵・乳・えび / Allergens : Wheat, Egg, Milk, Shrimp

2180



Japanese Pizza – Wakayama Shirasu, Ran-Ō Egg & Shiso

和歌山県産しらす、 蘭王卵、大葉の和風ピッツァ

生クリーム、モッツァレラ、ゴーダ、
グラナ・パダーノ、しらす、醤油、蘭王卵、大葉

アレルギー：小麦・卵・乳・えび・かに / Allergens : Wheat, Egg, Milk, Shrimp, Crab

2180



Bacon & Camembert Pizza

ピッツァ・ベーコンカマンベール

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

アレルギー：小麦・卵・乳 / Allergens : Wheat, Egg, Milk

2180



Carbonara Pizza

ピッツァ・カルボナーラ

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

アレルギー：小麦・卵・乳 / Allergens : Wheat, Egg, Milk

2180



Quattro Formaggi – Gorgonzola Style

クワトロフォルマッジ 【ゴルゴンゾーラ・テイスト】

モッツァレラ、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

アレルギー：小麦・卵・乳 / Allergens : Wheat, Egg, Milk

2180



Quattro Formaggi – Camembert Style

クワトロフォルマッジ 【カマンベール・テイスト】

モッツァレラ、カマンベール、ゴーダ、
グラナ・パダーノ、生クリーム、黒胡椒

アレルギー：小麦・卵・乳 / Allergens : Wheat, Egg, Milk

2180



Bianca Pizza

ピッツァ・ビアンカ

シンプルなフォカッチャ風ピッツァ。
料理と一緒に味わうのがおすすめです。
お好みでオリーブオイルやハーブソルトをかけてどうぞ。

アレルギー：小麦・卵・乳 / Allergens : Wheat, Egg, Milk

1080

DOLCE PIZZA



Sugar Butter Pizza with Vanilla Ice Cream

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。

アレルギー：小麦・卵・乳 / Allergens : Wheat, Egg, Milk

1580



Apple & Mascarpone Honey Pizza

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めました。

アレルギー：小麦・卵・乳 / Allergens : Wheat, Egg, Milk

1980

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想いから、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。

PASTA

パスタ

パスタ大盛り(約1.7倍) +300



NATURALLY, OUR PASTA

museのパスタは、
素材そのものの力を
生かすことを大切にしています。

100%天然の出汁や、
南イタリア産のオーガニックトマト、
良質なヴァチカン・アンチョビ、
大分県「蘭王たまごの郷」の卵など、
安心して上質な食材を厳選。

ひと皿ごとに、豊かな旨みと香りをお楽しみいただけます。

Tomato Pasta



Salsiccia & Eggplant Tomato Sauce

無添加サルシッチャと茄子の
トマトソース

ジューシーな無添加ソーセージと、
とろける茄子をトマトソースで合わせたパスタ。

アレルギー：小麦・乳 / Allergens : Wheat, Milk

1880



Homemade Bolognese - Fresh Fettuccine

自家製ボロネーゼ
～生パスタ・フェットチーネ～

コク深い自家製ボロネーゼソース！
しっかりとしたもちもち食感の生パスタで仕上げています。

アレルギー：小麦・卵・乳 / Allergens : Wheat, Egg, Milk

1880



Caprese Pasta with Sweet Fruit Tomatoes

高糖度フルーツトマトの
パスタカプレーゼ

フルーツトマトを使ったカプレーゼスタイルのパスタ。
トマトとモッツアレラチーズが絡み合う深い味わいの一品。

アレルギー：小麦・乳 / Allergens : Wheat, Milk

1980

Oil Pasta



Wakayama Shirasu & Cabbage Peperoncino

和歌山県産しらすと キャベツのペペロンチーノ

ニンニクと唐辛子の香りが食欲をそそり、
しらすの旨みとキャベツの甘みが絶妙に絡み合います。

アレルギー：小麦・えび・かに / Allergens : Wheat, Shrimp, Crab

1980



Hakata Mentaiko, Squid & Mushroom Soy Butter Pasta

博多明太子、イカ、キノコの 醤油バターソース

博多明太子のピリ辛とイカの旨味、キノコの風味を
醤油バターソースで絡めたパスタ。

アレルギー：小麦・乳 / Allergens : Wheat, Milk

1980



Deluxe Seafood Pescatore

贅沢海の幸の ペスカトーレ

ペスカトーレ(Pescatore)はイタリア語で“漁師”という意味。
ホタテや貝、ハーブ海老などの、海の幸を贅沢に楽しめます。

アレルギー：小麦・えび・かに / Allergens : Wheat, Shrimp, Crab

2280

Cream Pasta



Carbonara with Ran-Ô Egg

蘭王卵の カルボナーラ

人気のカルボナーラは大本県「蘭王たまごの郷」の卵を使用。
色こく、味わい深く仕上げました。

アレルギー：小麦・卵・乳 / Allergens : Wheat, Egg, Milk

1880



Seafood & Hakata Mentaiko Cream Pasta

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。

アレルギー：小麦・乳・えび / Allergens : Wheat, Milk, Shrimp

1980



Shrimp & Scallop Tomato Cream Pasta

ハーブ海老と北海道産ホタテの トマトクリームソース

クリーミーなトマトソースが具材にしっかりと絡み、
魚介とキノコの自然な旨みが調和した一皿。

アレルギー：小麦・乳・えび / Allergens : Wheat, Milk, Shrimp

2180

GRILL & MAIN DISH

グリル&メイン料理

厳選した国産の肉や無添加サルシッチャ、魚介、旬の農園野菜を、素材そのままに力強くグリル。
香ばしい焼き目、立ち上る肉汁と香り、火で引き出された旨みの凝縮。
土地が育んだ素材の個性を生かし、シンプルながらも印象に残る味わいをお届けします。



Italian sausage

Grilled Salsiccia & Vegetables with Mango Mustard Sauce

無添加サルシッチャと農園野菜のグリル
マンゴーマスタードソース

余分な添加物は一切使用せず、
素材本来の旨味とジューシーさを引き出した一品。
甘酸っぱいマンゴーマスタードソースが素材の旨みを引き立てます。

1080

香ばしい“デュカオイル”仕立てのグリル

中東由来の複合スパイスとナッツをオリーブオイルに浸け、日本人の味覚に合わせたオリジナル配合。
香ばしい風味とナッツのコクが素材を引き立て、パンとの相性も抜群です。



Grilled Herb Shrimp & Broccoli

ハーブ海老と
ブロッコリーのグリル

アレルゲン：小麦・えび / Allergens：Wheat, Shrimp

1180



Grilled Hokkaido Scallops & Broccoli

北海道産ホタテと
ブロッコリーのグリル

アレルゲン：小麦 / Allergens：Wheat

1180



Grilled Farm-Fresh Vegetables

農園野菜の
グリル

アレルゲン：小麦 / Allergens：Wheat

1180



Miyazaki Kirimine Beef – Grilled with Tasmanian Mustard & Balsamic Sauce

宮崎県産霧峰牛もも肉のグリル タスマニアマスタードとバルサミコソース

柔らかくジューシーな霧峰牛の旨みを引き立てるタスマニア産マスタードと、深い味わいのバルサミコソースが絶妙に絡みます。

3980



Miyazaki Kirimine Beef – Grilled with Café de Paris Butter Sauce

宮崎県産霧峰牛もも肉のグリル カフェドパリバターソース

赤身の多いもも肉にぴったりのカフェドパリバターを合わせました。バター豊かな風味が肉の旨みを引き立て、絶妙なコンビネーションが楽しめる一皿です。

3980



Yamagata Pork Loin – Grilled with Tasmanian Mustard & Balsamic Sauce

山形豚ロース肉のグリル タスマニアマスタードとバルサミコソース

タスマニア産のマスタードとバルサミコソースが絶妙に組み合わせ、山形豚の旨みを引き立てる一皿です。

3180



Yamagata Pork Loin – Grilled with Honey Mustard Sauce

山形豚ロース肉のグリル ハニーマスタードソース

甘みと辛みが絶妙に調和したハニーマスタードソースが、豚肉の風味を引き立てます。ハニーマスタードソースには隠し味に一味深みを加えました。

3180



Daisen Chicken Thigh – Grilled with Honey Mustard Sauce

大山どりもも肉のグリル ハニーマスタードソース

甘みと辛みが絶妙に絡み合うハニーマスタードソースが、鶏肉の豊かな旨みを引き立てます。ハニーマスタードソースには隠し味に一味深みを加えました。

2480



Daisen Chicken Thigh – Grilled with Café de Paris Butter Sauce

大山どりもも肉のグリル カフェドパリバターソース

カフェドパリバターソースが鶏肉の風味を引き立て、リッチでクリーミーな味わいが楽しめます。

2480

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 **4200yen** (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+500yenでお付けできます
120-Minute All-You-Can-Drink (Last Order 90 min) / 3-Variety Prosciutto Platter / Colorful Farm-Fresh Vegetable Salad / Margherita Pizza / Today's Pasta / *Add Today's Dessert for +¥500

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 **5200yen** (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 ※本日のドルチェ+500yenでお付けできます
マルゲリータ・エクストラ / 本日のパスタ / 大山どりのグリル

120-Minute All-You-Can-Drink (Last Order 90 min) / 3-Variety Prosciutto Platter / Herb Shrimp Caesar Salad
Margherita Extra Pizza / Today's Pasta / Grilled Daisen Chicken / *Add Today's Dessert for +¥500

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 **7200yen** (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

120-Minute All-You-Can-Drink (Last Order 90 min) / 3-Variety Prosciutto Platter / Herb Shrimp Caesar Salad / Fresh Fish Carpaccio
Margherita Extra or Quattro Formaggi Pizza / Today's Pasta / Grilled Domestic Beef Round / Today's Dessert

全7品 / 飲み放題120min (L.O. 90min)

Ladies 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。

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

120-Minute All-You-Can-Drink (Last Order 90 min) / Prosciutto Caesar Salad / Fresh Fish Carpaccio
Choice of Pizza / Choice of Pasta / Grilled Daisen Chicken Thigh / Today's Dessert

全6品 / 飲み放題120min (L.O. 90min)

お一人様 **5500yen** (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

Heineken (250ml)	
ハイネケン (250ml)	680
Heineken (350ml)	
ハイネケン (350ml)	950

CRAFT BEER

Craft Beers	
クラフトビール各種	980~
詳しくは別紙をご覧くださいませ	

COCKTAIL BEER

Shandy Gaff	
シャンディーガフ	770
Cassis Cranberry Beer	
カシスクランベリービア	980
Peach Beer	
ピーチビア	980

NON-ALCOHOLIC

Non-Alcoholic Beer	
ノンアルコールビール	680



HIGHBALL ハイボール

We use Johnnie Walker for our whiskey.

ウイスキーは「ジョニーウォーカー」を使用



Highball
ハイボール
750



Coke Highball
コークハイボール
800



Ginger Highball
ジンジャーハイボール
800



Pineapple Highball
パインハイボール
800



Lemonade Highball
レモネードハイボール
800

SOUR サワー



Homemade Lemon Sour
自家製レモンサワー
880



Berry Sour
ベリーサワー
880



Pineapple Sour
パインサワー
880



Kiwi Sour
キウイサワー
880



Pink Grapefruit Sour
ピンクグレープフルーツサワー
880

HOMEMADE COCKTAILS

自家製カクテル

FRESH COCKTAIL [LIQUEUR]



Cassis Orange
カシスオレンジ

880



Fuzzy Navel
ファジーネーブル

880



Double Grapefruit
ダブルグレープフルーツ

880



Apricot Orange
アプリコットオレンジ

880

SANGRIA [WINE]



Red Sangria
サングリア(赤)

800



White Sangria
サングリア(白)

800

..... 下記は赤・白お好みをお選びください

Please choose your preference: red or white.



Berry Sangria
ベリーサングリア
(赤 / 白)

880



Peach Sangria
ピーチサングリア
(赤 / 白)

880



Pineapple Sangria
パインサングリア
(赤 / 白)

880



Kiwi Sangria
キウイサングリア
(赤 / 白)

880

赤がオススメ!

白がオススメ!

MOJITO [RUM]



Mojito

スタンダードモヒート

980



Kiwi Mojito

キウイモヒート

980



Orange Mojito

オレンジモヒート

980



Berry Mojito

ベリーモヒート

980



Pineapple Mojito

パインモヒート

980

BOMBAY [GIN]



Crushed Gin & Lime

クラッシュジンライム

800



Gin & Tonic

ジントニック

800



Orange Gin & Tonic

オレンジジントニック

880



Berry Gin & Tonic

ベリージントニック

880



Pink Grapefruit Gin & Tonic

ピングレフルジントニック

880

SMIRNOFF [VODKA]



Smirnoff Lemonade

スミノフレモネード

800



Smirnoff Ginger Lemonade

スミノフジンジャーレモネード

880



Moscow Mule

モスコミュール

880



Pink Grapefruit Moscow Mule

ピングレフルモスコミュール

880

OTHER ALCOHOLIC DRINKS

その他アルコールドリンク

DO IT YOURSELF 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

Cassis	
カシス	800
Pêche	
ペシェ	800
Pink Grapefruit	
ピンクグレープフルーツ	800
Apricot	
アプリコット	800
Framboise	
フランボワーズ	800
Campari	
カンパリ	800
Malibu	
マリブ	850
Kahlúa	
カルーア	900

Rum

Bacardi	
バカルディ	800
Captain Morgan	
キャプテンモルガン	850

Vodka

Smirnoff	
スミノフ	800
Skyy Vodka	
スカイウォッカ	800

Tequila

Jose Cuervo Gold	
クエルボゴールド	850
Jose Cuervo Silver	
クエルボシルバー	800

Gin

Beefeater	
ビーフィーター	800
Gordon's	
ゴードン	800
Tanqueray	
タンカレー	900
Bombay Sapphire	
ボンベイサファイア	900

How to drink

下記から割り方をお選びください。
Please choose your mixer

Soda	
ソーダ	
Tonic	
トニック	
Cola	
コーラ	
Ginger Ale	
ジンジャーエール	
Milk	
ミルク	
Oolong Tea	
ウーロン茶	
Cranberry Juice	
クランベリージュース	
Peach Juice	
ピーチジュース	
Orange Juice	
オレンジジュース	
Pink Grapefruit Juice	
ピンクグレープフルーツジュース	

WHISKEY

American whiskey

I.W. Harper	
IWハーパー	900
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。	
Four Roses	
フォアローゼス	900
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。	
Jack Daniel's	
ジャックダニエル	950
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

Ballantine's Finest	
バランタイン ファイネスト	900
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。	
Laphroaig	
ラフロイグ	1450
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。	
The Macallan Double Cask	
ザ マッカラン ダブルカスク	1650
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

Jameson	
ジェムソン	900
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。	
Connemara	
カネマラ	1000
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

Chita	
知多	1000
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。	
Yamazaki	
山崎	1200
「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。	
Hibiki	
響	1300
「響」は、国産ブレン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 DRINKS

ノンアルコール

CRAFT GINGER ALE [NON-ALCOHOLIC]

自家製ジンジャーシロップを使用



Classic Ginger Ale

スタンダードジンジャー

700



Pineapple Ginger Ale

パインジンジャー

750



Mango Ginger Ale

マンゴージンジャー

750



Berry Ginger Ale

ベリージンジャー

750



Kiwi Ginger Ale

キウイジンジャー

750

MOCKTAIL [NON-ALCOHOLIC]

フルーティーなノンアルコールカクテル



Shirley Temple

シャーリーテンプル

750



Nice Peach Fizz

ナイスピーチフィズ

750



Pink Grapefruit Tonic

ピングレフルトニック

750



Virgin Mojito

ヴァージンモヒート

800

CAFE & SOFT DRINKS

カフェ&ソフトドリンク

COFFEE



Coffee (Hot/Iced)	
コーヒー (Hot / Iced)	600
Espresso Single (Hot)	
エスプレッソ シングル	500
Espresso Double (Hot)	
エスプレッソ ダブル	650
Latte (Hot/Iced)	
ラテ (Hot / Iced)	700
Mocha (Hot/Iced)	
モカ (Hot / Iced)	750
Flavored Cappuccino (Hot/Iced)	
フレーバーカプチーノ (Hot / Iced)	750
《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	
《 Choose from the right 》Vanilla / Coconut / Hazelnut / Caramel	

SOFT DRINK

Oolong Tea		Mango Apple Juice	
ウーロン茶	500	マンゴーアップルジュース 100%	600
Orange Juice		Cranberry Juice	
オレンジジュース 100%	500	クランベリージュース	750
Apple Juice		Cola	
りんごジュース 100%	500	コーラ	500
Peach Juice		Ginger Ale	
ピーチジュース	500	ジンジャーエール	500
Pink Grapefruit Juice		Tonic Water	
ピンクグレープフルーツジュース 100%	500	トニックウォーター	500
Pineapple Juice		San Pellegrino (250ml)	
パイナップルジュース 100%	600	サンペレグリーノ (250ml)	650

果実がごろっと入った炭酸ドリンク!

Italian Fruit Soda

イタリアンフルーツソーダ

《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

《 Choose from the following 》

Pineapple / Peach / Pear / Pink Grapefruit

800



TEA



Royal Milk Tea (Hot/Iced)

ロイヤルミルクティー
(Hot / Iced)

880



Matcha Latte (Iced)

抹茶ラテ
(Iced)

880

Fruit Iced Tea

フルーツアイ스티ー

フルーツのフレッシュな香りと
アイ스티ーのすっきりとした
飲み口が合さり、
爽やかな味わいを
ご堪能いただけます。

770



BLACK TEA

English Breakfast (Hot/Iced)

イングリッシュブレイクファースト (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。

Darjeeling (Hot/Iced)

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

Earl Grey (Hot/Iced)

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。

Orange Fruits Garden (Hot/Iced)

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。

Sweet White Peach (Hot/Iced)

スウィートホワイトピーチ (Hot / Iced) 660

みずみずしく上品な白桃の香りといちごの香りをブレンドしました。
お湯を注ぐと広がる優しい香りが、身も心もリラックスさせてくれます。

紅茶は、紅茶専門店「amsu tea」の茶葉を使用

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。

FARM TO TABLE

農場から食卓へ



"Farm to Table" とは、農場で収穫された食材を可能な限り直接食卓へ届けることを目指すコンセプトです。地元の農家や生産者から新鮮な食材を仕入れ、それを料理に使うことで、食材の持つ本来の味わいを楽しむことができ、持続可能な農業の支援や地元経済の活性化にも繋がります。

オーガニックや旬の食材を重視し、食の安全性や環境への配慮も重要な要素となります。

muse umekita では、この "Farm to Table" の考え方が中心にあり、地元の新鮮な食材を使ったメニューを提供し、持続可能なライフスタイルを提案しています。

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のレストラン。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 cafe / brunch / coffee

御堂筋に面した隈研吾氏設計のホテル1Fにあるカフェ。オーストラリアのカフェ文化にインスパイアされた空間とメニューで、モーニングやブランチ、自家製パン、スペシャルティコーヒー、季節のスイーツとともに、四季折々の美味しさをお楽しみいただけます。

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



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



Nakanoshima Qross Cafe 《2026.8.27 GRAND OPEN》

大阪・中之島、未来医療の拠点「Nakanoshima Qross」にあるカフェ。「SCIENCE & ART」をテーマに、スペシャルティコーヒーやパン、自家製スイーツを通じて、人と文化、アイデアが交わる場所を目指します。

530-0005 大阪市北区中之島4-3-51
Nakanoshima Qross 2F
instagram. qross_cafe



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 堺筋高橋ビル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!の世界観が堪能できるメニューやグロ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 北欧料理カフェ

大阪府立中之島図書館で10年にわたり愛されてきたスモブローキッチンとは、2026年、グラングリーンド大阪へ移転。北欧のオープンサンド「Smørrebrød」と「Farm to Table」を軸に、身体にやさしい季節の味わいをお届けします。

530-0011 大阪市北区大深町5-94
グラングリーンド大阪 うめきた公園サウスパーク B棟
instagram. smorrebrodkitchen



TALKS TAKEOUT STAND

自然あふれる公園内にあるカフェ&バル。多様な文化から生まれた四季折々の料理やスイーツを展開しています。オーガニック食材を使用し、ヴィーガンにも対応。朝から夜まで幅広いメニューを揃え、それぞれのスタイルで楽しめる空間です。

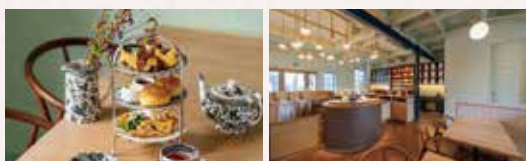
530-0011 大阪市北区大深町5-94
グラングリーンド大阪 うめきた公園サウスパーク B棟
instagram. talks_osaka



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

