

Morning Menu

[モーニングタイム] 9:00~11:00



トーストプレート

看板商品”ムー”が楽しめるシンプルなプレート。自家製デリ2種、日替わり野菜、ウフマヨをかけた卵と一緒に、いろいろな組み合わせでお召し上がりください。

1,400円



フレンチトーストプレート

看板商品”ムー”を使用したトロトロなフレンチトーストが主役のプレート。自家製デリとベーコンとの甘じょっぱい味わいが堪らない組み合わせ。

1,400円



パン盛り合わせプレート

日替わりパン3種とムーを組み合わせせた贅沢なプレート。少しずついろいろなパンを楽しめます。

1,600円

ドリンクセット +400円 コーヒー(hot/iced)/紅茶(hot)/カフェラテ(hot/iced)/ソフトドリンク

Lunch Menu

[ランチタイム] 11:00~14:00



自家製ソースと ローストビーフの オープンサンド

国産小麦のカンパーニュに、なめらかなマッシュポテトを広げ、旨み豊かなローストビーフと自家製オリジナルソースで仕上げました。

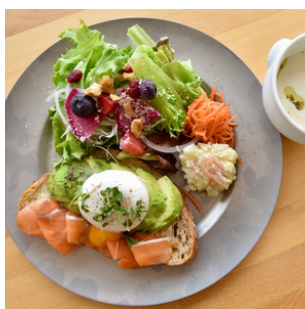
1800円



福島県産 常磐もの 釜揚げしらすの バジルオープンサンド

国産小麦のカンパーニュに、なめらかなマッシュポテトを広げ、常磐もの釜揚げしらすをバジルソースと大葉で爽やかに仕上げました。

1700円



アボカドとサーモン のオープンサンド

国産小麦のカンパーニュにクリームチーズ、サーモン、アボカド、卵を合わせた定番な組み合わせのオープンサンド

1700円



グリルチキンと 自家製トマトソース のオープンサンド

国産小麦のカンパーニュにローズマリーで香り付けをしたマッシュポテトを広げ、ジューシーなグリルチキンと自家製トマトソースを合わせました。

1700円



生ハムと フレッシュチーズの フレンチトースト

看板商品”ムー”を使用したフレンチトーストと、生ハムとフレッシュチーズの塩味のバランスが堪らないプレート。

1600円



オリジナル チーズソーセージと とろけるチーズの フレンチトースト

看板商品”ムー”を使用したフレンチトーストに、オリジナルチーズをソーセージ、たっぷりのチーズを合わせた満足感あるプレート。

1600円

Dessert Menu

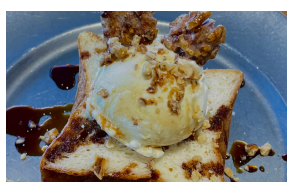
[デザート] 11:00~16:00



鉄板フレンチトースト (アイス付き)

生クリームを贅沢に使用したアパレイユにムーを一晩漬けこみオープンでじっくり焼き上げました。

1400円



パンとエスプレッソと

食パン「ムー」をガリッと焼き上げ、バニラアイスを乗せ、爽やかに仕上げた家製エスプレッソソースと合わせました。

1200円



ティラミス

ムーの耳を使用した、他では味わえないティラミス。珈琲シロップにもパンエス自家製のエスプレッソが使用されています。

800円



バスクチーズケーキ

お店で一つ一つ手作りしたくちどけ滑らかなバスクチーズケーキです。

900円

ドリンクセット +400円 コーヒー(hot/iced)/紅茶(hot)/カフェラテ(hot/iced)/ソフトドリンク

Hamburger Menu

11:00~20:00



MINATOYAバーガー

(ベーコンチーズバーガー)

Bacon Cheeseburger

素材にこだわり抜いた当店自慢の逸品
MINATOYA自慢のハンバーガー。

香ばしいベーコン、とろけるチーズ、自家製のタルタルとケチャップソース、100%ビーフの手ごねパテを自家製バンズでサンド。
ガツンと満足、贅沢バーガーの決定版。

1800円

チーズバーガー

Cheeseburger

チーズの味わいのコントラストをお楽しみください。炙らないチーズは塩味とコクをしっかりと感じるアクセント。炙りチーズは香ばしさとまるやかさをプラスし、100%ビーフの手ごねパテと見事に調和します。
パン屋が手がける、本格チーズバーガーの完成形です。

1700円

プレーンバーガー

Plain burger

素材の力をそのまま味わう王道の一品。自家製バンズに、100%ビーフの手ごねパテ。シンプルだからこそわかる、パン屋が本気で作ったバーガーの底力。一口で“香ばしさ”と“肉の旨み”が広がります。

1400円

Topping Menu

アボカド

300円

チーズ追加

300円

ポテト大盛

200円

ドリンクセット +400円 コーヒー(hot/iced)/紅茶(hot)/カフェラテ(hot/iced)/ソフトドリンク