

EAT IN / TAKE OUT ALL MENU TAX IN

CURRY

カレーには秋田県大仙産一等級米コシヒカリを玉葱・バターと共に炊き込んだ玉葱ライスを使用しております。

★農家のスパイスカレー 1000

野菜の旨味でじっくり味を引きだしたぴりっと辛いスパイシーなカレー。たっぷりの野菜と共にお召し上がり下さい

粗挽き豚肉と豆のビストロカレー 1000

表参道と麻布十番のフレンチビストロ Bistro plein を姉妹店に持つmichiruならではのカレー。フランス料理店の賄いをイメージし、豚肉と豆をたっぷりと使った食べ応え抜群の一品

TOPPING

★追加スパイス 小 50 大 100

※スパイスカレーはしっかり辛さがあります。辛いのが好きな方向け

玉葱ライス増量 100 / カレーソース増量 300 / 野菜増量 300

半熟卵 100 / ほうれん草増量 100 / チーズ 100

★一晩じっくり煮込んだ若鶏のコンフィ 600

・180g程の大きな鶏のコンフィを豪快にのせてカレーと共にお楽しみ下さい

BAGEL

天然酵母のベーグルにシャルキュトリーと農園直送野菜をたっぷり挟んだ食べ応え抜群のベーグルサンド

信濃地鶏のパテと野菜のベーグル 580

ブルーチーズパテと野菜のベーグル 580

SET DESSERT

ラッシー風ジェラート 柚子の香り 250

SET DRINK

お食事とご一緒の注文でDrink全品 - ¥100



DRINK

SET DRINK

お食事とご一緒の注文でDrink / Alcohol - ¥100

Drinks (EAT IN / TAKE OUT)

michiru の レモンスカッシュ	490
北海道産完熟トマトジュース	460
農園直送 野菜ジュース	460
自家製ジンジャエール	480
ノンアルコールモヒート	550
ノンアルコールサングリア	550
ワイナリー ブドウジュース	460

COFFEE

山口県で30年 老舗のタカダ珈琲から届くオリジナルブレンド

コーヒー (HOT/ICE)	480
カフェオレ (HOT/ ICE)	550

ALCOHOL (EAT IN ONLY)

香るプレミアムモルツ	600
ハイボール	550
生姜のハイボール	600
スパークリングワイン	700
本日の白ワイン	700
本日の赤ワイン	700
有機ハーブのモヒート	750
有機ハーブのレモンモヒート	800

