



Mitsubishi Ichigokan Museum, Tokyo
2-6-2 Marunouchi, Chiyoda-ku, Tokyo 100-0005, JAPAN



DINNER MENU



HISTORY

三菱一号館美術館Café1894の場所は、かつて銀行営業室としていた場所です。
この空間の復元に当たっては、1894（明治27年）の三菱一号館竣工時に撮影されたと
思われる写真の他、図面、保存部材から、可能な限り忠実な復元を目指しました。

二層吹き抜けの空間を支えるのは6本の柱。
この上部の柱頭は、3人の彫刻家が半年掛かりで製作したものです。
天井は木製格天井、床は松のフローリングで仕上げています。
照明は上部が水平にカットされた形をしていますが、かつてはガス灯であったことから、
灯火の熱を逃がすための形状です（※現在は電灯となっています）。
また、窓ガラスは（旧）新丸ビル解体時の保存部分を再利用しています。

窓越しの揺らぐ風景に時代の流れを感じながら、
Café1894での時間をゆっくりとお楽しみください。



*Chicken Liver Pate
and Fig Chutney garnished with Rye Bread*

*Roasted Seasonal Vegetables
in Truffle Vinaigrette*

*Cauliflower Mousse
with Tomato Jelly topped
with row Sea Urchin*

*Omelette filled with Mushrooms
and Smoked Mozzarella Cheese served
with Black Truffle Sauce*

APPETIZERS

Cauliflower Mousse with Tomato Jelly topped with row Sea Urchin カリフラワーのムース トマトのジュレ 生雲丹添え	1portion : 600yen
Snow Crab and Avacado Mousse topped with Cavier served with French Pastry ズワイ蟹とキャビアのタルタル ブリオッシュとともに	1,540yen
Yellowtail Carpaccio with Yuzu Vinaigrette and Shiso Pesto カンパチのカルパッチョ 柚子のビネグレットと大葉ジェノベーゼ	1,210yen
Chicken Liver Pate and Fig Chutney garnished with Rye Bread 鶏白レバーのパテ いちぢくチャツネとライ麦パンを添えて	900yen
Monaka Wafer Cake filled with Foie Gras (marinated in Kyoto Style Miso) and dried Persimon 西京味噌漬けフォアグラとあんぽ柿のもなか	1,430yen
Kagoshima Ham garnished with Colorful Tomato Marinade 鹿児島産黒豚のロースハム カラフルトマトのマリネ	1,100yen
Omlette filled with Mushrooms and Smoked Mozzarella Cheese served with Black Truffle Sauce マッシュルームと燻製モッツアレラチーズのオムレツ 黒トリュフソース	1,300yen
Burguny Style Gratin with Scallopps and Mushrooms 帆立貝とキノコのブルゴーニュ風グラタン	1,320yen
Roasted Seasonal Vegetables in Truffle Vinaigrette 季節野菜のロースト トリュフヴィネグレット	1,540yen
Clam Chowder ~ English Cream Soup with Asian Hard Clams and Turnip 英国風クラムチャウダー ~ 蛤と蕪のクリームスープ~	880yen
Bisque ~ French Lobster Soup オマール海老のビスク	880yen



Café 1894's Special Giverny Garden Salad



Café 1894's Special Fish & Chips

SALAD

Café 1894's Special Giverny Garden Salad

Café 1894 風 ジヴェルニーの庭園サラダ 1,480yen

Duck Ham with French Carrot Salad

マグレ鴨のハムとキャロットラペ オレンジ風味 1,190yen

Salad with fresh Herbs, White Truffle Salt and Organic Olive Oil

フレッシュハーブのサラダ 白トリュフ塩と有機EXオリーブオイル 990yen

Caprese Salad with Campari Tomatoes and home made Ricotta Cheese

フルーツマトのサラダと自家製リコッタチーズ 1,210yen

FRIT

Café 1894's Special Fish & Chips

フィッシュ & チップス ～Café 1894 スタイル～ 1,480yen

Hokkaido Pan Fried Potatoes (Rosemary/ Japanese Spices/ Truffle)

北海道産ポテトフリット (ローズマリー / 黒山椒 / トリュフ) 750 / 750 / 800yen



Main Dishes

• Norwegian Salmon Steak with Anchovy Lemon Butter Sauce

• Japanese Black Beef Steak with Madeira Wine Sauce

MAIN

Roasted Galician Pork Shoulder crumbed in Almond Meal and garnished with caramelized Sweet Potatoes
ガリシア栗豚肩ロース肉のアーモンド焼き 薩摩芋のキャラメリゼ添え 1,850yen

Norwegian Salmon Steak with Anchovy Lemon Butter Sauce
ノルウェー産オーロラサーモンのポワレ 香草焦がしバターソース 1,870yen

Slow Simmer Beef Stew served with Seasonal Vegetables
柔らかく煮込んだビーフシチュー 季節野菜を添えて 2,080yen

Roasted Lamb with Green Chili Pepper and Couscous Ratatouille
仔羊と土佐甘とうのロティ ラタトゥイユのクスクス 2portion : 2,420yen

Japanese Black Beef Steak with Madeira Wine Sauce
黒毛和牛ウワミスジのステーキ マデラソース 2,860yen

PAIN

Bread Plate
パンの盛り合わせ 1portion : 280yen

Baguette with Garlic and fresh Herbs
バゲット ～ガーリック&フレッシュハーブ～ 440yen



*Beef Cheek Ragout Pasta garnished
with fried Root Crops*



*Risotto with Hokkaido Sea Urchin
in Tomato Sauce*

PASTA

Café 1894's original napolitan spaghetti	
Café 1894 ナポリタン	1,620yen
Café 1894's original napolitan spaghetti with crab	
Café 1894 カニのナポリタン	1,840yen
Beef cheek ragout pasta garnished with fried root crops	
牛頬肉のラグーパスタ 根菜のフリット添え	1,850yen
Gnocchi with shrimp avocado basil cream sauce	
甘海老・アボカドのニョッキ バジルクリームソース	1,840yen
Pasta with snow crabs & dried mullet roes in cream sauce with green onions from kyoto	
ズワイ蟹と九条葱のクリームパスタ カラスミ風味	1,960yen

RISSOT

Risotto with hokkaido sea urchin in tomato sauce	
北海道産生雲丹のブイヤベースリゾット	2,200yen



DESSERT

Ice Cream & Seasonal Fruits

アイスと季節フルーツ盛り合わせ 720yen

Pudding with Orange Flavor ~ made with Akita Aka Eggs ~

濃厚プリン オレンジ風味 ~秋田あかたまご使用~ 880yen

Café 1894 's Classic Apple Pie

Café 1894 クラシックアップルパイ 930yen

BAR FOOD

Parma Ham and Truffle Salami with Pear Compote

パルマプロシュートとトリュフサラミ 洋梨のコンポート 1,100yen

Tortilla Chips with Avocado Dip

トルティーヤチップス アボカドディップ添え 880yen

Assortment of 3 Types of Cheese

チーズ 3 種盛り合わせ 1,750yen

Olives with Citrus Flavor

オリーブの実 柑橘の香り 660yen