LUNCH MENU

11:00-14:30 / L.O.14:00

MITSUBISHI ICHIGOKAN MUSEUM, TOKYO

LUNCH TIME TIE UP MENU

CAFÉ 1894

三菱一号館美術館にて開催する「フォンタネージ――イタリアの光・心の風景」。
会期中限定で、展覧会にちなんだタイアップメニューをご用意しました。



Paris Café Lunch

パリのカフェランチ

2,800yen

フォンタネージの故郷である北イタリア・ピエモンテ州などの食文化に着想を得たランチメニューです。

前菜＋メイン＋パン＋ドリンク

【 前菜 】季節野菜のバーニャカウダ

フォンタネージの故郷である北イタリア・ピエモンテ州の食文化を、旬の食材でアレンジしました。前菜にはピエモンテ発祥とされる郷土料理「バーニャカウダ」を。

【メイン】栗とポルチーニのニョッキ　トリュフの香り

メインには栗とポルチーニ茸のニョッキにトリュフの香りを添え、豊かな自然に育まれた北イタリアの味覚を表現しています。

LUNCH TIME

TIE UP MINI DESSERT

展覧会にちなんだ、
ランチとセットで楽しめる
デザートもご用意しました

Bicerin-Style Panna Cotta

ビチェリン風パンナコッタ

500yen

エスプレッソ、チョコレート、ミルクが織りなすビチェリンの味わいを、なめらかなパンナコッタで表現しました。



価格は全て税込表示です / アレルギーをお持ちの方はスタッフにご相談ください

11:00-14:30 (L.O.14:00)

LUNCH MENU

PALETTE PLATE パレットプレート ランチ

SET　季節のポタージュ ＋ パン ＋ ドリンク



写真はイメージです

Pallet plate
パレットプレート　2,800

・ジャンボンブランとかぼちゃのフムス
・焼きリンゴと鴨ハム、クリームチーズ
・サーモンとアボカドのポテトサラダ
・ガーデンサラダ（ボイルエビ、ブドウ、赤からし菜、わさび菜）
・ラタトゥイユのキッシュ
・焼きナスとトマトのマリネ

PASTA パスタ

SET　季節の野菜と果実のオードヴル ＋ パン ＋ ドリンク



Café 1894 napolitan
Café 1894 ナポリタン　2,800



Fettuccine in seafood genovese cream sauce
魚介のジェノベーゼクリームソース フェットチーネ　2,800

MAIN メイン

SET　季節の野菜と果実のオードヴル ＋ パン ＋ ドリンク



Braised beef cheek meat
In beef stew
牛ホホ肉の煮込み ビーフシチュー仕立て　3,200

TIE UP MINI DESSERT



すべてのランチにお付けできます
左ページをご参照下さい

SET DRINK セットドリンク

Coffee
・コーヒー HOT / ICE

Black tea
・紅茶 HOT / ICE

Ginger ale
・ジンジャーエール

Cola
・コーラ

Grapefruit juice
・グレープフルーツジュース

Orange juice
・オレンジジュース

14:30–17:00 / L.O.16:30

MITSUBISHI ICHIGOKAN MUSEUM, TOKYO

CAFE TIME TIE UP MENU

CAFÉ 1894

三菱一号館美術館にて開催する「フォンタネージ――イタリアの光・心の風景」。
会期中限定で、展覧会にちなんだタイアップメニューをご用意しました。



White Tiramisu
with Mist & Light

霧と光のホワイトティラミス

1,500 yen

フォンタネージが描いた霧や靄、その奥から差し込むやわらかな光を表現したデザートです。マスカルポーネとホワイトチョコレートのムースを重ねたティラミスに、洋梨を添えました。
作品に漂う静謐な風景と、やわらかな大気をイメージしています。

価格は全て税込表示です / アレルギーをお持ちの方はスタッフにご相談ください

14:30-17:00 (L.O.16:30)

CAFE MENU

DESSERT デザート



Homemade classic apple pie
自家製クラシックアップルパイ 1,400



Basque cheesecake
バスクチーズケーキ 1,300



Chocolate terrine
ショコラテリーヌ 1,200



Assorted Ice Desserts
アイス盛り合わせ 1,000

SET DRINK セットドリンク +400

Coffee
・コーヒー HOT / ICE

Black tea
・紅茶 HOT / ICE

Cola
・コーラ

Ginger ale
・ジンジャーエール

Orange juice
・オレンジジュース

Grapefruit juice
・グレープフルーツジュース

FOOD 軽食

Pallet plate
パレットプレート SET [季節のポタージュ + パン + ドリンク] 2,800

おひとり様につき、1ドリンクをお願いしております
価格は全て税込表示です / アレルギーをお持ちの方はスタッフにご相談ください

DRINK MENU

TEA SELECTION

Café 1894の紅茶はティーポットでご提供しております

Assam
アッサム 800
リッチなアロマ、まろやかな甘みが特徴。リッチなコクが広がります。

Darjeeling
ダージリン 800
熟した果実のような香りと豊かなコク。口に含むと蜜のような甘さ。

Ceylon blend
セイロンブレンド 800
オーセンティックな味わい。鮮やかで軽やかなブレンドティーです。

Caramel tea
キャラメルティー 800
ビターな英国風キャラメルティー。ミルクとの相性がとても良いです。

Flower garden
フラワーガーデン 800
花園をイメージし、すっきりとした味わいに甘いピーチの香りを。

Chamomile mix
カモミールミックス 800
カモミールの香りにシトラス、オレンジの優しい風味を。

Decaf earl grey
デカフェアールグレイ 800
カフェインレスのアールグレイ。ベルガモットの香りでリラックスにも。

Mauritius vanilla
モーリシャスバニラ 800
しつこくないバニラの香り。ミルクとの相性も良いです。

COFFEE

Coffee (hot / ice)
コーヒー（ホット/アイス） 650

Cafe latte (hot / ice)
カフェラテ（ホット/アイス） 700

Cappuccino (hot)
カプチーノ（ホット） 800

SOFT DRINK

Merlot red wine juice
メルロー種赤ワインジュース 900

Sauvignon white wine juice
ソービニョン種白ワインジュース 900

Mandarin
マンダリン 900

Craft cola
クラフトコーラ 700

Ginger ale fever-tree
ジンジャーエール フィーバーツリー 700

White tea sparkling
ホワイトティースパークリング 1,200

Mineral water surgiva [natural / sparkling]
ミネラルウォーター スルジーヴァ 900
[ナチュラル / スパークリング] 500ml

価格は全て税込表示です / アレルギーをお持ちの方はスタッフにご相談ください

DRINK MENU

BEER

Heartland
ハートランド 880

Alcohol-free beer
オールフリー 880

WINE

Sparkling

Lorimer brut / de bortoli
ロリマー ブリュット / デ・ボルトリ ..... [Australia] 1,000

White

Sauvignon blanc / mg estate
ソーヴィニョン・ブラン / MG エステート ..... [Chile] 1,000

Magritte son of man chardonnay / art of wine
マグリット 人の子 シャルドネ / アート・オブ・ワイン ..... [Australia] 1,400

Red

Pinot noir / mg estate
ピノ・ノワール / MG エステート ..... [Chile] 1,000

Van gogh starry night merlot / art of wine
ゴッホ 星月夜 メルロ / アート・オブ・ワイン ..... [France] 1,400

MOCKTAILS

Virgin sangria
ヴァージンサングリア 1,000
赤葡萄 / 烏龍茶 / 蘭 / オレンジ

Tea negroni
紅茶のネグローニ 1,100
赤葡萄 / アールグレイ / ノンアルコールビターズ

Poire vert
ポワールヴェール 1,200
抹茶 / 洋ナシ

Penicillin of smoked black tea
燻製紅茶のゼロペニシリン 1,000
燻製紅茶 / レモネード / ジンジャーエール

価格は全て税込表示です / アレルギーをお持ちの方はスタッフにご相談ください

17:00–23:00 / L.O.22:00

三菱一号館美術館
MITSUBISHI ICHIGOKAN MUSEUM, TOKYO

DINNER TIME TIE UP MENU

CAFÉ 1894

三菱一号館美術館にて開催する「フォンタネージ――イタリアの光・心の風景」。
会期中限定で、展覧会にちなんだタイアップメニューをご用意しました。

FOOD

日本近代洋画の礎を築いたイタリア人画家アントニオ・フォンタネージの故郷である
北イタリア・ピエモンテ州や州都トリノの食文化に着想を得たディナーメニューです。



Jambon Blanc & Poireau with Tonnato Sauce

ジャンボンブランとポワロー葱、
トンナートソース 1,400yen

ピエモンテの郷土料理として親しまれるツナのソース「トンナート」の味わいを取り入れた一皿。やわらかなハムと旬の野菜を合わせ、北イタリアらしい滋味豊かな味わいに。



Beef Steak with Porcini Sauce & Hazelnuts

牛ステーキ
ポルチーニソースとヘーゼルナッツ 3,600yen

北イタリアを代表するきのこ・ポルチーニと、ピエモンテ名産のヘーゼルナッツを使用。豊かな自然に育まれた土地の恵みを感じられる一皿です。

DESSERT



Parfait Monte Bianco

パフェ・モンテビアンコ 2,200yen

ピエモンテ発祥とされる伝統菓子「モンテビアンコ」をパフェ仕立てにした「パフェ・モンテビアンコ」をご用意。栗のクリームで雪化粧した山を表現するこの菓子は、アルプスの自然に囲まれた北イタリアの風土を思わせます。
栗の豊かな風味とともに、フォンタネージの故郷に思いを馳せる一品です。

価格は全て税込表示です / アレルギーをお持ちの方はスタッフにご相談ください

MITSUBISHI ICHIGOKAN MUSEUM, TOKYO

DRINK TIE UP MENU

CAFÉ 1894

三菱一号館美術館にて開催する「フォンタネージ――イタリアの光・心の風景」。
会期中限定で、展覧会にちなんだタイアップドリンクをご用意しました。

NON-ALCOHOLIC DRINKS 11:00-23:00(L.O22:00)

Light

ノンアルコールドリンク「光」

1,000yen

フォンタネージ作品に差し込むやわらかな光をイメージしたノンアルコールドリンクです。オレンジの果実感と爽やかな炭酸に、シナモンの香りを添えて奥行きのある味わいに仕上げました。
明るく澄んだ北イタリアの光を思わせる一杯です。



ALCOHOLIC DRINKS 17:00-23:00(L.O22:00)



Barolo 2021 Bosio Family Estates

赤ワイン「バローロ 2021 ボジオ・ファミリーエステート」

1,800yen

フォンタネージの故郷・トリノを擁するピエモンテ州を代表する銘醸ワイン「バローロ」をグラスでご提供します。
深みのある色合いと芳醇な香りが広がる味わいは、作品に漂う静かな陰影を思わせます。

ワインの王様とよばれるバローロ。
スラヴォアンオーク樽とフレンチオーク樽で3年間熟成。伸びやかな酸とドライでシルキーなタンニン。モダンな味わいながら、余韻は長く力強いスタイル。
北イタリア、ピエモンテ州、ネッビオーロ100%。

価格は全て税込表示です

GRAND MENU



おひとり様につき、1ドリンク・1フードをお願いしております。

COLD DISH

Chicken white liver mousse
With onshu mandarin orange confiture
鶏白レバーのムース
温州みかん　コンフィチュール　1,100

Jambon blanc & pickles
ジャンボン・ブランとピクルス　1,000

Chickpea hummus & crackers
ひよこ豆のフムスとクラッカー　1,000

Marinated salmon with dill,
Citrus & plum wine jelly
サーモンのディルマリネ
柑橘と梅酒ジュレ　1,650

Caprese with tomato,
Basil & fresh mozzarella
トマトとバジル、
生モッツアレラのカプレーゼ　1,450

SALAD

Tuna mi-cuit, niçoise-style appetizer
マグロのミキュイ　ニース風オードブル仕立て 1,550

Green salad with walnuts and awaji herbs
クルミと淡路ハーブのグリーンサラダ 1,300

Salad with cheddar cheese, apple & endive
チェダーチーズと林檎、アンティーブのサラダ 1,450

HOT DISH

Seasonal potage
季節のポタージュ　800

Fish & chips
フィッシュ&チップス　1,300

French fries
With mimolettes and herbs
フレンチポテトフライ
ミモレットとハーブ　900

Smoked cheese & onion quiche
With ricotta cheese
燻製チーズとオニオンのキッシュ
リコッタチーズ添え　1P／1,100

Oven-baked salsiccia
& White beans
サルシッチャと
白いんげん豆のオーブン焼き　1,350

PASTA

Café 1894 napolitan
Café 1894 ナポリタン 1,900

Sea bream and fennel oil sauce
真鯛とフェンネルのオイルソース 1,800

Bacon & porcini carbonara
ベーコンとポルチーニのカルボナーラ 2,200

Garden-style risotto with grilled chicken & awaji herbs
グリルチキンと淡路ハーブの菜園風リゾット 2,400

Americane risotto with red shrimp & clams
赤海老とハマグリのアメリケーヌリゾット 2,400



MAIN



Porchetta with roasted potatoes
& Gravy sauce

豚のポルケッタ　ローストポテト
グレイビーソース

3,000



Grilled salmon & seasonal vegetables
With hollandaise sauce

サーモンと季節野菜のグリル
オランデーズソース

2,800



Braised beef cheek meat in beef stew

牛ホホ肉の煮込み
ビーフシチュー仕立て

3,400

BREAD

Olive bread
オリーブブレッド 600

DESSERT MENU



Homemade classic apple pie

自家製クラシックアップルパイ　1,400

サクサクのパイ生地にしっとりしたクランブルが乗ったクラシックアップルパイ。
シナモンの効いたカフェタイム、デザートに合う逸品です。

Homemade classic apple pie





Chocolate terrine

ショコラテリーヌ

1,200



Basque cheesecake

バスクチーズケーキ

1,300



Assorted ice creams

アイスクリーム盛り合わせ

1,000

DRINK MENU

歴史ある三菱一号館の優雅な雰囲気と共に、
当店ではウィスキーコニサーが厳選した、
ウィスキーのコレクションをご用意しています。

美術鑑賞後の余韻に浸りながら、
まずは極上のハイボールと共に特別なひとときをお過ごしください。

PREMIUM HIGHBALL

Café 1894 が厳選したウイスキーのハイボール

Too perfect whiskey
完璧すぎるウイスキー [グレンモーレンジィ オリジナル] …… 1,300
世界屈指のウイスキークリエイターが手掛けた華やかで芳醇な味わいが特徴

The ultimate all-rounder
究極のオールラウンダー [ハイランドパーク 12年] …… 1,200
薫香、フルーティ、ソルティなどスコッチに必要な要素を詰め込んだ一本

Single malt grown by the sea
海が育んだシングルモルト [タリスカー 10年] …… 1,100
ソルティな香りとスパイシーなフレーバーを感じる力強い味わいが特徴

Single malt origin
シングルモルトの原点 [グレンリベット 12年] …… 1,000
政府公認第１号蒸留所のフラグシップボトル。フルーティでスムースな味わいが特徴

Whiskey for the king
王のためのウイスキー [ロイヤルブラックラ 12年] …… 1,400
スコッチ蒸留所で初めて英国王室御用達を賜ったウイスキー

ORIGINAL HIGHBALL

Japanese
Citrus highball
シトラスハイボール …… 900
レモンの皮の香りをつけたさわやかなハイボール

Japanese
Houjicha highball
ほうじ茶ハイボール …… 900
香ばしいほうじ茶の風味を漬け込んだハイボール

Irish
Cafe highball
カフェハイボール …… 1,000
コーヒー香る複雑みのあるハイボール

Scotch
Fig highball
フィグハイボール …… 1,100
シェリー系ウイスキーに無花果の風味をプラス

Scotch
Cassis highball
カシスハイボール …… 1,100
カシスの香りに鮮やかな色合いが特徴

価格は全て税込表示です / アレルギーをお持ちの方はスタッフにご相談ください

TWIST COCKTAIL

Pisco martini with white grapes
白葡萄のピスコマティーニ …… 1,300
白葡萄 / リレブラン / ピスコ / レモン

Green tea and orchid kheer
緑茶と蘭のキール …… 1,100
緑茶 / シャルドネ / 蘭 / ニッキ

Japanese country gin & tonic
和の国 ジン&トニック …… 1,100
和美人 / トニック / 酢橘 / 紫蘇

Koji lemon sour
麹レモンサワー …… 900
和スピリッツ ツムギ / スーパーサワー / レモン

Cassis penicillin
カシスペニシリン …… 1,200
カシス / ウイスキー / レモネード / ジンジャーエール / ボウモア

Coffee martini
珈琲マティーニ …… 1,400
コーヒー / コーヒーリキュール / グレイグース / 黒糖

TWIST MOCKTAIL

Virgin sangria
ヴァージンサングリア …… 1,000
赤葡萄 / 烏龍茶 / 蘭 / オレンジ

Tea negroni
紅茶のネグローニ …… 1,100
赤葡萄 / アールグレイ / ノンアルコールビターズ

Poire veil
ポワールヴェール …… 1,200
抹茶 / 洋ナシ

Zero-penicillin smoked tea
燻製茶のゼロペニシリン …… 1,000
燻製紅茶 / レモネード / ジンジャーエール

価格は全て税込表示です / アレルギーをお持ちの方はスタッフにご相談ください

BEER

Heartland
ハートランド 880

Alcohol-free beer
ノンアルコールビール 880

WINE BY THE GLASS

Sparkling

"Lorimer brut / de bortoli"
ロリマー ブリュット / デ・ボルトリ ..... [Australia] 1,000

White

Sauvignon blanc / mg estate
ソーヴィニョン・ブラン / MG エステート ..... [Chile] 1,000

Magritte son of man chardonnay / art of wine
マグリット 人の子 シャルドネ / アート・オブ・ワイン ..... [Australia] 1,400

Red

Pinot noir / mg estate
ピノ・ノワール / MG エステート ..... [Chile] 1,000

Van gogh starry night merlot / art of wine
ゴッホ 星月夜 メルロ / アート・オブ・ワイン ..... [France] 1,400

BOTTLE OF WINE

Sparkling

Rose edition sweet / cinzano
ロゼ エディション スイート / チンザノ ..... [Italy] 6,000

Klimt "the kiss" spumante brut / art of wine
クリムト " 接吻 " スプマンテ ブリュット / アート・オブ・ワイン [Italy] 7,000

Champagne

Inspired by HOKUSAI Blanc de Blancs / Nicolas Feuillatte
インスパイアド・バイ・ホクサイ ブラン・ド・ブラン
/ ニコラ・フィアット ..... [France] 12,000

BOTTLE OF WINE

Rose

Mucha la bohem act two dry pinot rose / de bortoli
ミュシャ ラ・ボエム アクト ツー ドライ ピノ ロゼ / デ・ボルトリ [Australia] 6,600

Orange

Picasso paisatges picassians / les vinyes del convent
ピカソ パイサジェス・ピカシアンズ / レス・ビニェス・デル・コンベント [Spain] 8,000

White

Moscato giallo / vina falernia
モスカート ジャッロ / ビーニャ ファレルニア [Chile] 5,000

Katsushika hokusai "the great wave" sauvignon blanc / art of wine
葛飾北斎 "神奈川沖浪裏" ソーヴィニョンブラン / アート・オブ・ワイン [Chile] 6,500

Monet "ombrelle" viognier / vinpressionniste
モネ "日傘をさす女" ヴィオニエ / ヴァンプレッショニスト [France] 7,000

Shangri-la gewürztraminer / blackenbrook
シャングリ・ラ ゲヴェルツトラミネール / ブラッケンブルック [New Zealand] 7,500

Magritte "son of man" chardonnay / art of wine
マグリット "人の子" シャルドネ / アート・オブ・ワイン [Australia] 8,000

Red

Romeo organic monastrell / bodegas alceño
ロメオ オーガニック モナストレル / ボデガス・アルセーニョ [Spain] 5,500

Vermeer "the girl with a pearl earring" merlot / art of wine
フェルメール "真珠の耳飾りの少女" メルロ / アート・オブ・ワイン [Chile] 6,500

Van gogh "starry night" merlot / art of wine
ゴッホ "星月夜" メルロ / アート・オブ・ワイン [France] 7,000

Manet "le fifre" cabernet sauvignon / vinpressionniste
マネ "笛を吹く少年" カベルネ ソーヴィニヨン / ヴァンプレッショニスト [France] 7,500

Grant wood "american gothic" zinfandel / art of wine
グラント・ウッド "アメリカン ゴシック" ジンファンデル / アート・オブ・ワイン [America] 8,000

エスカロス ピノ・ノワール / ブランク・キャンバス [New Zealand] 12,000
Escaroth pinot noir / blank canvas

GIN

Beefeater ginc
1.ビーフィータ ジン 990

Tanqueray
2.タンカレー 990

Japanese gin wabijin
3.和美人 1,320

RUM

Bacardí white
1.バカルディ ホワイト 990

Myers's rum
2.マイヤーズ ラム 990

Ron zacapa 23years old
3.ロンサカパ 23年 1,320

VODKA

Smirnoff
1.スミノフ 990

Japanese craft vodka haku
2.サントリー 白 1,100

Grey goose
3.グレイグース 1,320

TEQUILA & MEZCAL

Sauza silver
1.サウザ シルバー 990

Cuervo 1800 reposado
2.クエルボ 1800 レポサド 1,210

Montelobos pechuga
3.モンテロボス ペチューガ 1,320

BRANDY

Hennessy vs
1.ヘネシー VS 990

Boulard grand solage calvados
2.ブラー グランソラージュ
カルヴァドス 1,100

Remy martin vsop
3.レミーマルタンVSOP 1,400

MIXER

Orange
・オレンジジュース

Grape fruites
・グレープフルーツ
ジュース

Cocacola
・コーラ

Ginger ale
・ジンジャーエール

Tonic water
・トニックウォーター

Soda water
・炭酸水

割り方、おすすめの飲み方などお気軽にスタッフにお尋ねください

SOFT DRINK

Merlot red grape juice
メルロー種赤ワインジュース 900

Sauvignon white grape juice
ソービニョン種白ワインジュース 900

Mandarin
マンダリン 900

Craft cola
クラフトコーラ 700

Ginger ale fever-tree
ジンジャーエール フィーバーツリー 700

White tea sparkling
ホワイトティースパークリング 1,200

Mineral water surgiva [natural / sparkling]
ミネラルウォーター スルジーヴァ 900
[ナチュラル / スパークリング] 500ml

COFFEE

Coffee(hot / ice)
コーヒー(ホット/アイス) 650

Cafe latte(hot / ice)
カフェラテ(ホット/アイス) 700

Cappuccino(hot)
カプチーノ(ホット) 800

価格は全て税込表示です / アレルギーをお持ちの方はスタッフにご相談ください

TEA SELECTION

Café 1894の紅茶はティーポットでご提供しております

Assam
アッサム …… 800
リッチなアロマ、まろやかな甘みが特徴。リッチなコクが口中に広がります。

Darjeeling
ダージリン …… 800
熟した果実のような香りと豊かなコク。口に含むと蜜のような甘さが広がります。

Ceylon blend
セイロンブレンド …… 800
オーセンティックな味わい。鮮やかで軽やかなブレンドティーです。

Caramel tea
キャラメルティー …… 800
ビターな英国風キャラメルティー。ミルクとの相性がとても良いです。

Flower garden
フラワーガーデン …… 800
花園をイメージし、すっきりとした味わいに甘いピーチの香りを。

Chamomile mix
カモミールミックス …… 800
カモミールの香りにシトラス、オレンジの優しい風味を。

Decaf earl grey
デカフェアールグレイ …… 800
カフェインレスのアールグレイ。ベルガモットの香りでリラックスにも。

Mauritius vanilla
モーリシャスバニラ …… 800
しつこくないバニラの香り。ミルクとの相性も良いです。

価格は全て税込表示です / アレルギーをお持ちの方はスタッフにご相談ください

SMALL PLATES

2 kinds of cheese
チーズ 2種 …… 1,600

Chocolate & dried fruits
チョコレート&ドライフルーツ …… 1,200

Smoked mixed nuts
燻製ミックスナッツ …… 800

Truffle cheese croquettes
トリュフ香るチーズクロケッタ …… 1,200

Seared duck with fruit confiture
鴨のたたきとフルーツのコンフィチュール …… 1,200

WHISKY LIST

別冊でご用意しております。

古き良き銘柄をメインに新世代のウイスキーを
100 種リストアップさせて頂きました。
スタッフにお気軽にお声がけください。

価格は全て税込表示です / アレルギーをお持ちの方はスタッフにご相談ください