



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 Café 1894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）の三菱一号館竣工当時に撮影されたと
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、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、
Café 1894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 : 750yen

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 1,600yen

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 1,550yen

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 1,200yen

Parma Prosciutto 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 1,200yen

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 1,600yen

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 1,650yen

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 1,680yen

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 1,200yen

Kagoshima Kurobuta Pork Jambon Blanc with Fresh Tomato Salad

鹿児島県産黒豚のジャンボンブランとフレッシュトマトのサラダ仕立て 1,580yen

FRIT

Café 1894's Special Fish & Chips

フィッシュ & チップス ～Café 1894 スタイル～ 1,600yen

Fried Potatoes (Rosemary / Truffle)

フレンチフライ (ローズマリー / トリュフ) 800 / 850yen



Main Dishes

- Norwegian Salmon Steak with Anchovy Lemon Butter Sauce
- Japanese Black Beef Steak with Madeira Wine Sauce

MAIN

Roasted Kagoshima Kurobuta Pork Shoulder crumbed in Almond Meal and garnished with caramelized Sweet Potatoes
鹿児島黒豚ロース肉のアーモンド焼き 薩摩芋のキャラメリゼ添え 2,480yen

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 2,480yen

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 2,680yen

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 2potion : 3,200yen

Japanese Beef Sirloin Steak with Madeira Wine Sauce
国産牛のサーロインステーキ マデラソース 3,900yen

PAIN

Bread
パン 1potion : 400yen

Baguette with Garlic and fresh Herbs
バゲット ～ガーリック&フレッシュハーブ～ 600yen



*Beef Cheek Ragout Pasta garnished
with fried Root Crops*



*Risotto with Sea Urchin
in Tomato Sauce*

PASTA

Café 1894's Original Napolitan Spaghetti

Café 1894 ナポリタン 1,780yen

Pasta with Seafood in Bouillabaisse Sauce - Pescatore -

魚介のブイヤベースソースパスタ 〜ペスカトーレ〜 2,060yen

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 1,980yen

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 1,980yen

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 2,060yen

RISSOT

Risotto with Sea Urchin In Tomato Sauce

生雲丹のブイヤベースリゾット 2,800yen



DESSERT

Café 1894 Homemade Classic Apple Pie

Café 1894 自家製 クラシックアップルパイ 1,100yen

Baked Cheesecake

ベイクドチーズケーキ 1,100yen

Ice Cream & Assorted Seasonal Fruits

アイスクリームと季節フルーツ 盛り合わせ 950yen

Today's dessert

本日のデザート スタッフにお尋ねください 1,000yen～

11:00-14:00

HOLIDAY

LUNCH MENU

HAMBURG STEAK



Café 1894
ハンバーグステーキ
マデラソース

《サラダとパンorライスが付きます》

2,200yen

Café 1894 ハンバーグステーキ、
今までにない贅沢ランチ。
濃厚なマデラソースで
お召し上がりください。

HASHED MEAT WITH RICE

じっくり煮込んだ
ハヤシライス

《サラダが付きます》

1,870yen

牛肉をじっくり煮込んだ
特製ハヤシライスをご用意しました。
酸味と甘みのバランスが絶妙な
Café 1894定番の人気メニューです。



11:00-14:00

HOLIDAY

LUNCH MENU

PASTA IN BOUILLABAISSE SAUCE



魚介の
ブイヤベースソースパスタ
～ ペスカトーレ ～

《サラダとパンが付きます》

1,900yen

ムール貝、エビ、イカ、アサリを使用した、Café 1894オリジナルの贅沢なペスカトーレ。濃厚なブイヤベースソースの旨味がつまった味わい。ソースをパンに付けてもお楽しみいただけます。

GARDEN PLATE

Café 1894
ガーデンプレート

《ハーブティーが付きます》

1,950yen

旬の食材を取り入れた
Café 1894人気のワンプレートランチ。
季節で変わるハーブティーも
お楽しみください。

- 海老とブロッコリーのアメリカースグラタン
- ブルーベリーとクリームチーズのサンドウィッチ
- モネのグリーンサラダ シーザードレッシング
- スモーク鴨のサンドウィッチ
- サーモンとカブ アーリーレッドのマリネ
- 自家製スコーンとラズベリー



14:00 -17:00

HOLIDAY DESSERT MENU

HOMEMADE CLASSIC APPLE PIE



数量限定

Café 1894 自家製
クラシックアップルパイ

1,100yen

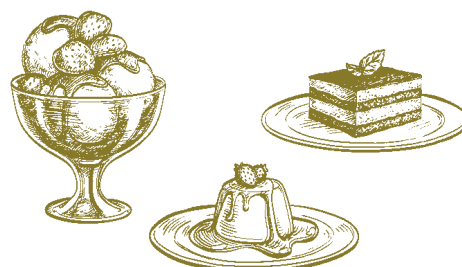
りんごの甘みとやさしい酸味。
ふりかけたクランブルの
サクサクとした食感。
絶妙なバランスで焼き上げた
自家製アップルパイです。

SEASONAL DESSERT

季節のデザート

1,000yen~

季節のデザートをご用意しております。
スタッフにお尋ねください。



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

14:00 -17:00

HOLIDAY DESSERT MENU

BAKED CHEESECAKE

数量限定

ベイクドチーズケーキ

1,100yen

クリームチーズとサワークリームを
合わせて焼き上げた
ベイクドチーズケーキ。
アプリコットのソースと一緒に
お楽しみください。



ICE CREAM AND SEASONAL FRUIT



アイスと季節フルーツ 盛り合わせ

950yen

旬のみずみずしい果実と
口どけの良いアイスを盛り合わせた
さっぱりとした一皿です。

11:00-14:00

LUNCH MENU

HAMBURG STEAK



Café 1894
ハンバーグステーキ
マデラソース

《サラダとパンorライスが付きます》

2,100yen

Café 1894 ハンバーグステーキ、
今までにない贅沢ランチ。
濃厚なマデラソースで
お召し上がりください。

HASHED MEAT WITH RICE

じっくり煮込んだ
ハヤシライス

《サラダが付きます》

1,760yen

牛肉をじっくり煮込んだ
特製ハヤシライスをご用意しました。
酸味と甘みのバランスが絶妙な
Café 1894定番の人気メニューです。



11:00-14:00

LUNCH MENU

PASTA IN BOUILLABAISSE SAUCE



魚介の
ブイヤベースソースパスタ
～ ペスカトーレ ～

《サラダとパンが付きます》

1,850yen

ムール貝、エビ、イカ、アサリを使用した、Café 1894オリジナルの贅沢なペスカトーレ。濃厚なブイヤベースソースの旨味がつまった味わい。ソースをパンに付けてもお楽しみいただけます。

GARDEN PLATE

Café 1894
ガーデンプレート

《ハーブティーが付きます》

1,950yen

旬の食材を取り入れた
Café 1894人気のワンプレートランチ。
季節で変わるハーブティーも
お楽しみください。

- 海老とブロッコリーのアメリカースグラタン
- ブルーベリーとクリームチーズのサンドウィッチ
- モネのグリーンサラダ シーザードレッシング
- スモーク鴨のサンドウィッチ
- サーモンとカブ アーリーレッドのマリネ
- 自家製スコーンとラズベリー



14:00 - 17:00

DESSERT MENU

HOMEMADE CLASSIC APPLE PIE



数量限定

Café 1894 自家製
クラシックアップルパイ

1,050 yen

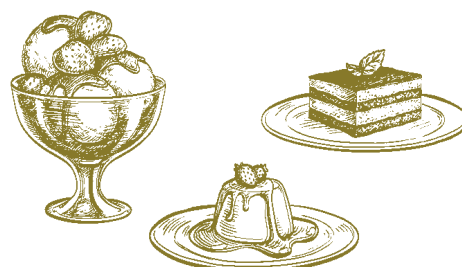
りんごの甘みとやさしい酸味。
ふりかけたクランブルの
サクサクとした食感。
絶妙なバランスで焼き上げた
自家製アップルパイです。

SEASONAL DESSERT

季節のデザート

980yen~

季節のデザートをご用意しております。
スタッフにお尋ねください。



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

14:00-17:00

DESSERT MENU

BAKED CHEESECAKE

数量限定

ベイクドチーズケーキ

1,050 yen

クリームチーズとサワークリームを
合わせて焼き上げた
ベイクドチーズケーキ。
アブリコットのソースと一緒に
お楽しみください。



ICE CREAM AND SEASONAL FRUIT



アイスと季節フルーツ 盛り合わせ

900yen

旬のみずみずしい果実と
口どけの良いアイスを盛り合わせた
さっぱりとした一皿です。