

Information

インフォメーション

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利用されていた場所です。

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。



Café 1894

春のパーティープラン



PARTY PLAN

Spring
2023



Café 1894

〒100-0005

東京都千代田区丸の内2-6-2 三菱一号館美術館内

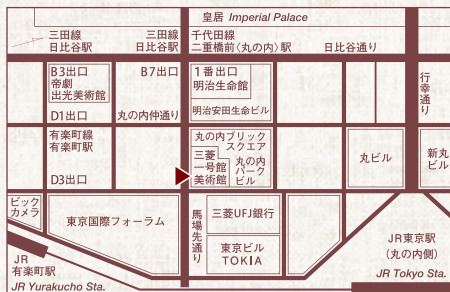
tel:03-3212-7156 <https://mimt.jp/cafe/>

【OPEN-CLOSE】

■ 11:00-23:00
(L.O. 22:00)

【休業】

■ 不定休



※アレルギーをお持ちの方はスタッフにご相談ください。

※本プランは4名様から40名様までのプランです。

貸切利用につきましては、当店公式HP「貸切利用」ページよりご確認ください。



SEASONAL PARTY PLAN

当店の人気メニューをあつめた自慢のパーティプラン。
季節の食材を活かした料理もお楽しみいただけます。

税込 **6600 yen**

お料理 8品 + 120分飲み放題付き / 3名様～ / 要予約(2日前)



写真はイメージです

ホワイトアスパラガスのムース

真鯛のカルパッチョ 柚子ヴィネグレットと白菜マリネ

フレッシュハーブのサラダ トリュフ塩と有機オリーブオイル

鶏白レバーのパテ イチジクチャツネとライ麦パンを添えて

サーモンポワレ バルサミコ風味の焦がしバターソース

アングス牛のローストビーフ ポテトピューレとクレソンを添えて
トリュフ香るマデラソース

魚介のグイヤベース風リゾット

パティシエおすすめデザート1種

食後のカフェ (コーヒーまたは紅茶)

STANDARD PARTY PLAN

クラシカルな空間で楽しむパーティプランです。

税込 **5500 yen**

お料理 6品 + 120分飲み放題付き / 3名様～ / 要予約(2日前)

パルマプロシュートとマスカルポーネチーズ 季節フルーツ

鶏白レバーのパテ イチジクチャツネとライ麦パンを添えて

フレッシュハーブのサラダ トリュフ塩と有機オリーブオイル

タラとグリーンアスパラのフリット レムラードソース

鹿児島黒豚のロースト オーガニックキャロットソース

甘エビとアボガドのバジルクリームソースパスタ



SPECIAL COURSE PLAN

選りすぐりの食材を使ったプレミアムプラン。

ワンディッシュで提供いたします。

大切な方々とスペシャルな時間をお過ごしください。



税込 **8800 yen**

お料理 8品 + 120分飲み放題付き / 3名様～ / 要予約(2日前)

ホワイトアスパラガスのムース

パルマプロシュートとマスカルポーネチーズ 季節フルーツ

ノルウェーサーモンのマリネ ディルのサワークリーム

真鯛のポワレと筍のアーモンドパン粉焼き 熟成バルサミコソース

フレッシュハーブのサラダ トリュフ塩と有機オリーブオイル

軍鶏のローストと牛蒡の赤ワイン煮込み 山椒香るマデラソース

あおさ海苔のクリームリゾット

パティシエおすすめデザート2種

食後のカフェ (コーヒーまたは紅茶)

Drink Menu

FREE DRINK LIST

すべてのプランに120分の
飲み放題が含まれます。
(ラストオーダーは15分前)

- ・ビール
- ・スパークリングワイン
- ・カクテル 各種
- ・ハイボール
- ・赤ワイン
- ・ソフトドリンク 各種
- ・白ワイン
- など