



WEEKDAY LUNCH MENU

ランチメニュー 平日

11:00～15:00 (L.O.14:30)

パン屋のカフェだからこそ楽しめるメニュー
や
ご自宅では味わえない特別なレシピの
お料理をご用意しました。
満足感たっぷりのランチを、
ぜひお楽しみください。



Boulangerie café

MAISON ICHI PLUS⁺

LUNCH MENU 11:00~15:00 (L.O.14:30)

||| 週替わりメニュー |||

シェフの
おすすめ

||| パンDEシチュー |||

※ 本日のメニューはスタッフまで



濃厚デミグラスソースとローストビーフの
パンDEシチュー

¥1,580 (税込¥1,738)

ミニサラダ

濃厚なデミグラスシチューにサンドイッチをひとくち浸せば、
まるでビーフシチューのようなリッチな味わいに。
パンと一緒に味わう新しいビーフシチュー体験。

小麦 卵 乳 大豆 牛肉 鶏肉 豚肉



北海道産ミルクシチューとローストビーフの
パンDEシチュー

¥1,580 (税込¥1,738)

ミニサラダ

北海道産牛乳をふんだんに使った自家製ホワイトシチュー。
ローストビーフのグリルサンドをつけて召し上がっていただくと
お口の中にはビーフストロガノフが広がります。

小麦 卵 乳 大豆 牛肉 鶏肉 豚肉

||| オムライス |||

※ 本日のメニューはスタッフまで



濃厚デミグラスソースの贅沢オムライス

¥1,580 (税込¥1,738)

ミニサラダ + スープ + 塩フォカッチャまたはパン

自家製ローストビーフと濃厚なデミグラスソースで食べる
贅沢オムライス。

小麦 卵 乳 大豆 牛肉 鶏肉 豚肉



北海道産ミルクシチューの贅沢オムライス

¥1,580 (税込¥1,738)

ミニサラダ + スープ + 塩フォカッチャまたはパン

自家製ローストビーフと北海道産牛乳をふんだんに使用した
ホワイトシチューの贅沢オムライス。

小麦 卵 乳 大豆 牛肉 鶏肉 豚肉



サラダ×スープ×バランス

¥1,580 (税込¥1,738)

塩フォカッチャまたはパン

クロワッサンの帽子を崩すと、旨みたっぷりのクラムチャウダー。サラダも楽しめるヘルシーなセットです

*コブサラダは通常メニューの半分量

小麦 卵 乳 大豆 鶏肉 豚肉 りんご



タンドリーチキンのコブサラダ

～自家製ドレッシング

¥1,580 (税込¥1,738)

スープ + 塩フォカッチャまたはパン

スパイシーなタンドリーチキンと自家製フムスがクセになる。栄養バランスも抜群な、満足感たっぷりのサラダ。

小麦 卵 乳 大豆 鶏肉 豚肉 りんご

白トリュフ香るボロネーゼ

¥1,480 (税込¥1,628)

ミニサラダ + スープ +

塩フォカッチャまたはパン

赤ワインでじっくり煮込んだ特製ボロネーゼソース。アーモンドの食感、芳醇な白トリュフの香りが広がります。

小麦 卵 乳 大豆 牛肉 鶏肉 豚肉 りんご アーモンド ごま

ベーコンと茸のポルチーニクリーム

¥1,580 (税込¥1,738)

ミニサラダ + スープ +

塩フォカッチャまたはパン

芳醇なポルチーニの香りと、ベーコンの旨みが溶け合う濃厚クリームパスタ。

小麦 卵 乳 大豆 牛肉 鶏肉 豚肉

※セットのスープ、サラダドレッシングは季節により変わります。アレルゲンについてはスタッフまでお尋ねください

数量
限定

平日ランチタイム限定オプション +¥200 (税込¥220)で「自家製 塩フォカッチャ」または「パン」食べ放題



塩フォカッチャ

外はカリッ、中はふんわり。オリーブオイルと塩が奏でる、シンプルだけど贅沢な味わい

小麦 乳



当店では未発売のセミハード系パンもあわせて盛り合わせ、ご提供します。

※パンの種類はおまかせです

ドリンクセット

通常価格より

¥200 (税抜)引き

■裏表紙からドリンクをお選びください

DRINK

ドリンクセット 通常価格より¥200(税抜)引き [下記からドリンクをお選びください]

コーヒー (HOT/ICE)	¥480 (税込¥528)
カフェラテ (HOT/ICE)	¥520 (税込¥572)
キャラメルラテ (HOT/ICE)	¥540 (税込¥594)
ココア (HOT/ICE)	¥540 (税込¥594)
ロイヤルミルクティー (HOT/ICE)	¥540 (税込¥594)
抹茶ラテ (ICE)	¥550 (税込¥605)
ほうじ茶ラテ (ICE)	¥550 (税込¥605)
チャイ (HOT)	¥660 (税込¥726)

紅茶 ロンネフェルト使用

アールグレイティー (HOT/ICE)	¥600 (税込¥660)
ダージリンサマーゴールド (HOT)	¥600 (税込¥660)

ハーブティー ロンネフェルト使用

フルーティーカモミール (HOT)	¥600 (税込¥660)
ハーブ＆ジンジャー (HOT)	¥600 (税込¥660)
リフレッシングミント (HOT)	¥600 (税込¥660)

ソフトドリンク

ふじりんごサイダー	¥460 (税込¥506)
オレンジジュース	¥460 (税込¥506)
アップルジュース	¥460 (税込¥506)
ジンジャーエール	¥460 (税込¥506)
ペプシコーラ	¥460 (税込¥506)
ホワイトウォーター	¥460 (税込¥506)
白ぶどう	¥460 (税込¥506)
レモネード (HOT/ICE)	¥500 (税込¥550)

食物アレルギー表示について

食品衛生法にて表示が義務付けられている特定原材料8品目に加え、
特定原材料に準ずるものの20品目を表示しています。

ただし、本来その商品に使用しない食材が調理の段階で付着・混入する可能性があり、絶対的なものではありません。
最終的には担当医とご相談の上、お客様自身がご判断ください。

卵 乳 小麦 そば えび かに 落花生 くるみ

アーモンド あわび いか いくら オレンジ カシュー ナッツ キウイ フルーツ 牛肉 ごま さけ さば 大豆 鶏肉 バナナ 豚肉 まつたけ もも やまいも りんご ゼラチン

「メゾン・イチ」グループ

TOKYO

メゾン・イチ 西馬込店

メゾン・イチ 東急フードショーエッジ店

メゾン・イチ 経堂店 カフェ併設店舗

メゾン・イチ 早稲田工房

YOKOHAMA

メゾン・イチ 横浜高島屋店

KOSHIGAYA

MAISON ICHI PLUS 越谷店 カフェ併設店舗

OSAKA

MAISON ICHI PLUS NU 茶屋町店 カフェ併設店舗

KOBE

Harbor Bread Cafe カフェ併設店舗



WEEKEND LUNCH MENU

ランチメニュー

10:30 ~ 15:00 (L.O. 14:30)

パン屋のカフェだからこそ楽しめるメニュー
や
ご自宅では味わえない特別なレシピの
お料理をご用意しました。
満足感たっぷりのランチを、
ぜひお楽しみください。



Boulangerie café

MAISON ICHI PLUS⁺

ランチメニュー [土日祝]

LUNCH MENU 10:30~15:00 (L.O.14:30)

||| 週替わりメニュー |||

シェフの
おすすめ

||| パンDEシチュー |||

※ 本日のメニューはスタッフまで



濃厚デミグラスソースとローストビーフの
パンDEシチュー

¥1,680 (税込¥1,848)

ミニサラダ

濃厚なデミグラスシチューにサンドイッチをひとくち浸せば、
まるでビーフシチューのようなリッチな味わいに。
パンと一緒に味わう新しいビーフシチュー体験。

小麦 卵 乳 大豆 牛肉 鶏肉 豚肉



北海道産ミルクシチューとローストビーフの
パンDEシチュー

¥1,680 (税込¥1,848)

ミニサラダ

北海道産牛乳をふんだんに使った自家製ホワイトシチュー。
ローストビーフのグリルサンドをつけて召し上がっていただくと
お口の中にはビーフストロガノフが広がります。

小麦 卵 乳 大豆 牛肉 鶏肉 豚肉

||| オムライス |||

※ 本日のメニューはスタッフまで



濃厚デミグラスソースの贅沢オムライス

¥1,680 (税込¥1,848)

ミニサラダ + スープ

自家製ローストビーフと濃厚なデミグラスソースで食べる
贅沢オムライス。

小麦 卵 乳 大豆 牛肉 鶏肉 豚肉



北海道産ミルクシチューの贅沢オムライス

¥1,680 (税込¥1,848)

ミニサラダ + スープ

自家製ローストビーフと北海道産牛乳をふんだんに使用した
ホワイトシチューの贅沢オムライス。

小麦 卵 乳 大豆 牛肉 鶏肉 豚肉

※写真はパン食べ放題セットのイメージです



サラダ×スープ×バランス

¥1,680 (税込¥1,848)

クロワッサンの帽子を崩すと、旨みたっぷりのクラムチャウダー。サラダも楽しめるヘルシーなセットです

*コブサラダは通常メニューの半分量

小麦 卵 乳 大豆 鶏肉 豚肉 りんご

※写真はパン食べ放題セットのイメージです



※写真はパン食べ放題セットのイメージです



※写真はパン食べ放題セットのイメージです



タンドリーチキンのコブサラダ
～自家製ドレッシング～

¥1,680 (税込¥1,848)

スープ

スパイシーなタンドリーチキンと自家製フムスがクセになる。栄養バランスも抜群な、満足感たっぷりのサラダ。

小麦 卵 乳 大豆 鶏肉 豚肉 りんご

白トリュフ香るボロネーゼ

¥1,580 (税込¥1,738)

ミニサラダ + スープ

赤ワインでじっくり煮込んだ特製ボロネーゼソース。アーモンドの食感、芳醇な白トリュフの香りが広がります。

小麦 卵 乳 大豆 牛肉 鶏肉 豚肉 りんご タモジ ごま

ベーコンと茸のポルチーニクリーム

¥1,680 (税込¥1,848)

ミニサラダ + スープ

芳醇なポルチーニの香りと、ベーコンの旨みが溶け合う濃厚クリームパスタ。

小麦 卵 乳 大豆 牛肉 鶏肉 豚肉

※ セットのスープ、サラダドレッシングは季節により変わります。アレルゲンについてはスタッフまでお尋ねください

数量
限定

ランチタイム限定オプション

+ ¥200 (税込¥220)

「自家製 塩フォカッチャ」または
「パン」食べ放題



外はカリッ、中はふんわり。オリーブオイルと塩が奏でる、シンプルだけど贅沢な味わい

小麦 乳



当店では未発売のセミハード系パンも
あわせて盛り合わせ、ご提供します。

*パンの種類はおまかせです

DRINK

ドリンクセット 通常価格より¥200(税抜)引き [下記からドリンクをお選びください]

コーヒー (HOT/ICE)
..... ¥480(税込¥528)

カフェラテ (HOT/ICE)
..... ¥520(税込¥572)

キャラメルラテ (HOT/ICE)
..... ¥540(税込¥594)

ココア (HOT/ICE)
..... ¥540(税込¥594)

ロイヤルミルクティー (HOT/ICE)
..... ¥540(税込¥594)

抹茶ラテ (ICE)
..... ¥550(税込¥605)

ほうじ茶ラテ (ICE)
..... ¥550(税込¥605)

チャイ (HOT)
..... ¥660(税込¥726)

紅茶  ロンネフェルト使用

アールグレイティー (HOT/ICE)
..... ¥600(税込¥660)

ダージリンサマーゴールド (HOT)
..... ¥600(税込¥660)

ハーブティー  ロンネフェルト使用

フルーティーカモミール (HOT)
..... ¥600(税込¥660)

ハーブ＆ジンジャー (HOT)
..... ¥600(税込¥660)

リフレッシングミント (HOT)
..... ¥600(税込¥660)

ソフトドリンク

ふじりんごサイダー
..... ¥460(税込¥506)

オレンジジュース
..... ¥460(税込¥506)

アップルジュース
..... ¥460(税込¥506)

ジンジャーエール
..... ¥460(税込¥506)

ペプシコーラ
..... ¥460(税込¥506)

ホワイトウォーター
..... ¥460(税込¥506)

白ぶどう
..... ¥460(税込¥506)

レモネード (HOT/ICE)
..... ¥500(税込¥550)

食物アレルギー表示について

食品衛生法にて表示が義務付けられている特定原材料8品目に加え、
特定原材料に準ずるもの20品目を表示しています。

ただし、本来その商品に使用しない食材が調理の段階で付着・混入する可能性があり、絶対的なものではありません。

最終的には担当医とご相談の上、お客様自身がご判断ください。

卵 乳 小麦 そば えび かに 落花生 くるみ

アーモンド あわび いか いくら オレンジ カシュー ナツツ キウイ フルーツ 牛肉 ごま さけ さば 大豆 鶏肉 バナナ 豚肉 まつたけ もも やまいも りんご ゼラチン

「メゾン・イチ」グループ

TOKYO

メゾン・イチ 西馬込店

メゾン・イチ 東急フードショーエッジ店

メゾン・イチ 経堂店 カフェ併設店舗

メゾン・イチ 早稲田工房

YOKOHAMA

メゾン・イチ 横浜高島屋店

KOSHIGAYA

MAISON ICHI PLUS 越谷店 カフェ併設店舗

OSAKA

MAISON ICHI PLUS NU 茶屋町店 カフェ併設店舗

KOBE

Harbor Bread Cafe カフェ併設店舗

CAFE TIME MENU

15:00~

SWEETS & FOOD



紫芋のバスクチーズケーキ

¥780 (税込¥858)

紫芋が主役のバスクチーズケーキ

卵 乳 小麦 ヘモド



本日のスープ

¥680 (税込¥748)

スープの内容や特定原材料（アレルギー）
については、スタッフにお尋ねください

小麦 乳 大豆 牛肉 鶏肉 豚肉 りんご ヘモド ごま



コーヒーゼリー

¥580 (税込¥638)

自家製コーヒーゼリーに、エスプレッソホイップとバニラアイス。
香ばしいヌガーがアクセント。

小麦 卵 乳 アーモンド 大豆 はちみつ



白トリュフ香るボロネーゼ

¥1,380 (税込¥1,518)

赤ワインでじっくり煮込んだ特製ボロネーゼソース
アーモンドの食感、芳醇な白トリュフの香りが広がります

小麦 乳 大豆 牛肉 鶏肉 豚肉 りんご アーモド ごま

15:00~17:00 カフェメニューSETがお得！

カフェメニューとご一緒に注文でドリンクメニュー¥200(税込¥220)引き

食物アレルギー
表示について

食品衛生法にて表示が義務付けられている特定原材料8品目に加え、特定原材料に準ずるもの20品目を表示しています。
ただし、本来その商品に使用しない食材が調理の段階で付着・混入する可能性があり、絶対的なものではありません。
最終的には担当医とご相談の上、お客様自身がご判断ください。

DRINK ドリンク

コーヒー

HOT ICE ¥480 (税込¥528)

カフェラテ

HOT ICE ¥520 (税込¥572)

キャラメルラテ

HOT ICE ¥540 (税込¥594)

ココア

HOT ICE ¥540 (税込¥594)

レモネード

HOT ICE ¥500 (税込¥550)

ロイヤルミルクティー

HOT ICE ¥540 (税込¥594)

ソフトドリンク

ふじりんごサイダー ¥460 (税込¥506)

オレンジジュース ¥460 (税込¥506)

アップルジュース ¥460 (税込¥506)

ジンジャーエール ¥460 (税込¥506)

ペプシコーラ ¥460 (税込¥506)

ホワイトウォーター ¥460 (税込¥506)

白ぶどう ¥460 (税込¥506)

紅茶

Ronnefeldt
ロンネフェルト使用

アールグレイティー

HOT ICE ¥600 (税込¥660)

ダージリンサマーゴールド

HOT ¥600 (税込¥660)

ハーブティー

Ronnefeldt
ロンネフェルト使用

フルーティーカモミール

HOT ¥600 (税込¥660)

ハーブ & ジンジャー

HOT ¥600 (税込¥660)

リフレッシングミント

HOT ¥600 (税込¥660)



ロンネフェルトは1823年に

Johann Tobias Ronnefeldt氏に

よって設立された歴史あるドイツ

の紅茶メーカーです。

その優れた品質と深い味わいは

世界中の多くの人たちに

愛されています。

抹茶ラテ

ICE ¥550 (税込¥605)

ほうじ茶ラテ

ICE ¥550 (税込¥605)

チャイ

HOT ¥660 (税込¥726)

※お持ち帰りの場合、税込金額が変わります。



NURIE

ぬりえ



BABY SERVICE

お子さま連れのお客様へ



小さいお子さま専用
お客様にやさしい店舗を
自慢しています



◎ お子さま用品等、ご用意しております

- ・紙エプロン
- ・ミルク用のお湯
- ・食器、カトラリー
- ・フードカッター(麺カッター)
- ・おもちゃ
- ・絵本、タブレット

◎ 授乳室・おむつ替えスペースあります

+++++スタッフにお声がけください+++++



Boulangerie café
MAISON ICHI PLUS+

KID'S MENU

キッズメニュー

おいしい料理をいっぱい食べて、
元気いっぱい、笑顔いっぱいの
楽しい時間を過ごそうね!

※本メニューは、小学生以下の方のみご注文いただけます。



Baby 乳児 ~2歳位まで

選べる離乳食 ¥0

おかゆ・北海道コーン・かぼちゃとさつまいも・桃と白ブドウ
フルーツでおいしいやさいジュレ
(黄色の野菜とくだもの/赤い野菜とくだもの/緑の野菜とくだもの/紫の野菜とくだもの)

全セットドリンク付

選べるドリンク はページ下のドリンクメニューをご覗ください

Kids

キッズ 3~5歳

はじめてのお子さまランチ

¥780(税込¥858)

スープ + 選べるドリンク

チキンライス、豆腐ハンバーグ、フライドポテト、ソーセージ、コーンスープ、ミニゼリー。
やさしい味付けのワンプレート

卵 小麦 大豆 鶏肉 豚肉 ごま さけ さば ゼラチン※



Udon



やさしい風味の温かいおうどん

¥480(税込¥528) 選べるドリンク

やさしい風味の冷たいおうどん

¥480(税込¥528) 選べるドリンク

白だし仕上げのシンプルなうどん。
麺カッターのご用意もあります(スタッフまで
お申し付けください)

卵 小麦 大豆 ※

おえかきパンケーキ

¥380(税込¥418)

小麦 卵 乳 大豆 ※

お食事とご一緒に
¥100引き



Drink Menu

ドリンクメニュー

選べるドリンク

下記からお1つお選びください

1 アップル

2 オレンジ

3 グレープ

※料金は料理に含まれております

全セットドリンク付

選べるドリンク はページ下のドリンクメニューをご覗ください

Junior

ジュニア 6~12歳

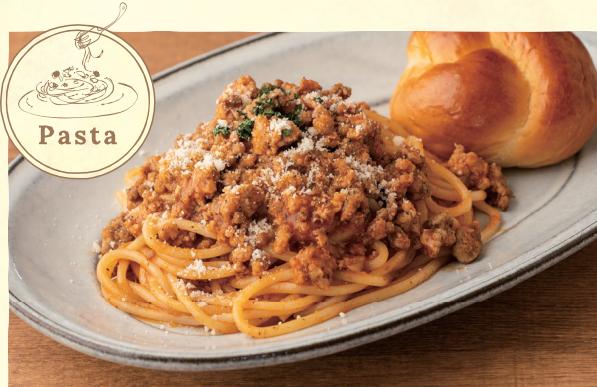
小学生からのお子さまランチ

¥980(税込¥1,078)

パン + スープ + 選べるドリンク

大人の味のパスタ、ハンバーグ、エビフライ、
フライドポテト、サラダ、スープ、お子さまパンを
盛り付けた贅沢プレート

卵 乳 小麦 えび 大豆 豚肉 牛肉 リンゴ ゼラチン※



ちょっと大人のボロネーゼ

¥880(税込¥968)

パン + 選べるドリンク

卵 小麦 大豆 牛肉 鶏肉 豚肉 リンゴ
アーモンド ごま



ジュニアハンバーグシチュー

¥750(税込¥825)

お子さまも大いに喜び、デミグラスソースのハンバーグシチュー

パン + 選べるドリンク 卵 乳 小麦 鶏肉 牛肉 豚肉 大豆 ゼラチン※

※写真はイメージです

Side Menu サイドメニュー



お子さまパン

¥120(税込¥132)

卵 乳 小麦 ※



フライドポテト

¥300(税込¥330)



コーンスープ

¥250(税込¥275)

卵 小麦 大豆 鶏肉 豚肉 ※