

Museum Café

Hours 10:00 a.m. — 5:00 p.m. L.O. 4:30 p.m.

Lunch 10:00 a.m. — 2:30 p.m.

Café 2:30 p.m. — 5:00 p.m.



お持ち帰りはできません
No Take Out



お席のご移動はご遠慮ください
No Seat Swappings

お水はセルフサービスです。ご自由にご利用ください。
記載されている料金は全て税金、サービス料込みの料金です。
アレルギーをお持ちのお客様はスタッフまでお声がけください。
カフェエリアにつき、持ち込みはご遠慮ください。
お車で越しのお客様はアルコール類はご遠慮ください。

Please help yourself to water.
Tax and service charges are included in the price.
If you have any allergies, please let us know.
Bringing food and beverages are not permitted.
For your safety, please kindly refrain from drinking and driving.



成分表
Allergen List

数量限定メニュー

Main Dishes (Limited Quantity)

パニーニ「雑草」
Panini "Weeds"
¥2,400

須田悦弘の作品《雑草》をイメージした
ローストビーフとミックスリーフのサンドイッチ

A roast beef and mixed greens sandwich inspired by Yoshihiro Suda's work, *Weeds*.



Main Dishes



瀬戸内レモンクリームパスタ
Setouchi lemon cream pasta with chicken
¥1,600



焼き野菜のトマトソースパスタ
Tomato sauce pasta with roasted vegetables
¥1,600



ベーグルサンド スモークサーモンとクリームチーズ
Bagel with smoked salmon and cream cheese
¥1,600

Salad

ベネッセハウスオリジナルオーガニックオリーブオイルと塩・胡椒でシンプルに仕上げました
Benesse House original organic olive oil with salt and pepper.



スモークサーモンサラダ
Smoked Salmon Salad
¥800



鶏ハムサラダ
Steamed Chicken Salad
¥800



ブラックオリーブサラダ
Black Olive Salad
¥750

Side Menu



南瓜のスープ
Pumpkin soup
¥650



パン オリーブオイルを添えて
Bread with olive oil
¥600



米粉パン グルテンフリー対応
Rice flour bread for gluten-free
¥600



ミックスナッツ
Mixed nuts
¥550

数量限定デザート Desserts (Limited Quantity)

パフェ「バラ」 Rose Parfait ¥1,100

須田悦弘の作品《バラ 公衆電話跡》をイメージしたパフェ
A parfait inspired by Yoshihiro Suda's work, *Rose - Former Payphone Site*.



南瓜のパフェ Pumpkin Parfait ¥1,100

トッピングのお菓子は NAOSHIMA SAILORS CLUB で手作りされています
The topping is handmade by NAOSHIMA SAILORS CLUB.



NAOSHIMA SAILORS CLUB

Desserts

チーズケーキ
Cheesecake
¥800



ラム酒薫るガトーショコラ
Rum-Infused Chocolate Cake
¥800

ラム酒を使用しておりますのでお車でお越しのお客様はご注意ください。
As this dessert contains rum, please refrain from driving after consumption.

Desserts

抹茶ケーキ
Matcha Cake
¥800



レモンシャーベット
Lemon Sorbet
¥500



Homemade Drinks



自家製ジンジャーエール
Homemade Ginger Ale
¥800

国産の生姜ときび砂糖を煮込んで作った自家製ジンジャーエール
Made with Japanese ginger and cane sugar.



自家製レモネード
Homemade Lemonade (Iced/Soda/Hot)
¥800

瀬戸内レモンと季節のハーブを蜂蜜にたっぷり漬け込んで作る自家製レモネード
蜂蜜を使用しておりますので1歳未満の乳児には与えない様ご注意ください
Made with lemons from Setouchi and seasonal herbs marinated in honey.
This product contains honey. Please be careful not to give it to infants under 1 year old.



自家製シロップジュース セとぽん
Homemade Seto-Pon (Iced/Soda/Hot)
¥800

瀬戸内の果実をりんご酢・蜂蜜・生姜で漬け込んだ自家製シロップジュース
蜂蜜を使用しておりますので1歳未満の乳児には与えない様ご注意ください
Made with fruits from Setouchi, marinated in apple cider vinegar, ginger and honey.
This product contains honey. Please be careful not to give it to infants under 1 year old.

Coffee



当店では小川珈琲バードフレンドリー®認証
コーヒーを使用しています。
We use Ogawa Coffee Bird Friendly® certified
coffee.

ブレンドコーヒー
Coffee (Hot/Iced)
¥750

エスプレッソ
Espresso
¥650

カフェラテ
Café Latte (Hot/Iced)
¥800

カプチーノ
Cappuccino (Hot/Iced)
¥800

*ショット追加
エスプレッソ+1ショット
Additional shot option
An extra shot of espresso
¥200

Tea

瀬戸内レモンティー
Benesse House Original Blend
Setouchi Lemon Tea (Hot/Iced)
¥800

有機ハーブティー
ハイビスカスとローズヒップの爽やかな酸味
と、果実の風味が調和したハーブティー
Herbal tea
KUSUMI TEA Aqua Summer
A herbal tea that harmoniously blends the
refreshing tartness of hibiscus and rose hips
with the flavor of the fruit.
¥800

アールグレイティー
Earl Grey Tea (Hot/Iced)
¥800

Soft Drink

マンゴージュース
Mango Juice
¥700

オレンジジュース
Orange Juice
¥700

コカ・コーラ
Coca-Cola
¥700

ペリエ
Perrier (330ml)
¥850

Alcohol

アサヒビール 小瓶
Asahi Beer (334ml)
¥980

スパークリングワイン
Sparkling Wine
Glass ¥1,400 Bottle ¥5,000

ワイン 赤
Red Wine
Glass ¥1,400 Bottle ¥5,000

ワイン 白
White Wine
Glass ¥1,400 Bottle ¥5,000

