



まどい



「カジュアルダイニング ムッシュいとう」は
 1961年創業「門居(まどい)グループ」の系列店舗です。
 京都大学近郊で名曲喫茶からスタートし時代の変化と共に
 西洋料理・フレンチレストランなどを
 京都・東京・横浜そして名古屋に展開しています。

「手造り」にこだわり
 京都で長く愛され続けている洋食の味を
 心ゆくまでお楽しみください。



京都・名古屋



東京・横浜



Let's Party!

お料理 ¥3,000-より
 2時間飲み放題 ¥1,500-



ムッシュいとうではお得なパーティープランも
 多数ご用意しております。
 2名～最大40名様までご利用いただけます。
 詳しくはスタッフまでお気軽にお尋ね下さい。

*2名から受付
 *価格は税込です。
 *写真(画像)はイメージです。

おつまみ

Amuse-gueule

&

前菜

Hors-d'œuvre



▲ 野菜のマリネ盛合せ
Assortment of marinated vegetables



▲ ラトウユ
Ratatouille

▲ エスカルゴの香草ガーリックバター風味
Garlic butter baked escargots

◆ フライドポテト ¥350-
French fries ●

◆ 細切りにした人参のマリネ ¥350-
French carrot salad (Carottes rapées)

◆ 二種のオリーブオイル漬け ¥550-
Two kinds of marinated olives

◆ 野菜のピクルス ¥600-
Vegetables pickles ●

◆ キノコのマリネ ¥750-
Marinated mushrooms

◆ 野菜のマリネ盛合せ ¥1,100-
Assortment of marinated vegetables



▲ ガーリクトースト
Garlic toast

◆ ガーリクトースト ¥650-
Garlic toast ●●○

◆ サーモンの燻製 ¥750-
Smoked salmon

◆ エスカルゴの香草ガーリックバター風味 ¥850-
Garlic butter baked escargots ●●○

◆ ラトウユ ¥900-
Ratatouille



▲ サーモンの燻製
Smoked salmon

アレルギー食材の表示
卵 Egg ● 小麦 Wheat ● 乳製品 Dairy Products ○ 蟹 Crab ●
海老 Shrimp ● 蕎麦 Buckwheat ● 落花生 Peanut ●
*ドレッシングには卵と小麦粉が含まれています。

*写真(画像)はイメージです。
*価格は全て税込のお値段です。

*The prices include taxes.
*The photo is illustrative purposes.



▲ メカジキのコンフィとオリーブのサラダ
Salad of swordfish confit and olive

- ◆ グリーンサラダ Green salad ●● ¥400-
- ◆ メカジキのコンフィとオリーブのサラダ Salad of swordfish confit and olive ●● ¥900-
- ◆ ベーコンとキノコのサラダ Salad of bacon and mushrooms ●● ¥900-
- ◆ 五種野菜のポタージュ Potege of five kinds vegetables ¥500-

オムレツ

Omelette

- ◆ オムレツ 明太子クリームソース Omelette cod roe cream sauce ●○ ¥650-
- ◆ フォワグラオムレツ Foie gras omelette ●● ¥900-



▲ フォワグラオムレツ
Foie gras omelette

サラダ

Salad

&

スープ

soup



▲ シャルキュトリ3種盛合せ
Assortiment de charcuterie

シャルキュトリ

Charcuterie

- ◆ シャルキュトリ3種盛合せ Assortiment de charcuterie ¥1,300-

*下記のシャルキュトリメニューから3つお選びください。

- ◆ 自家製粗挽きソーセージ Coarsely ground sausage ¥550-
- ◆ 自家製白ソーセージ White sausage ●○ ¥550-
- ◆ 自家製お肉のパテ Pate of meat ●○ ¥550-
- ◆ 自家製おすすりハム Ham of the day ¥550-
- ◆ 自家製ベーコン Bacon ¥550-
- ◆ 生ハム Prosciutto(uncured ham) ¥550-

アレルギー食材の表示

卵 Egg ● 小麦 Wheat ● 乳製品 Dairy Products ○ 蟹 Crab ●

海老 Shrimp ● 蕎麦 Buckwheat ● 落花生 Peanut ●

*ドレッシングには卵と小麦粉が含まれています。

*写真(画像)はイメージです。
*価格は全て税込のお値段です。

*The prices include taxes.
*The photo is illustrative purposes.

お魚料理

Fish



▲ 海老フライ タルタルソース
Deep fried prawns with tartar sauce

- ◆ 蟹クリームコロッケ トマトソース ¥750-
Crabe and cream croquette with tomato sauce ●●●○
- ◆ 海老フライ タルタルソース ¥900-
Deep fried prawns with tartar sauce ●●●○
- ◆ お魚のポワレ ¥1,000-
Pan-fried fish

ステーキいろいろ

Steak

- ◆ 奥三河鶏モモ肉 ガーリックソース ¥1,000-
OKUMIKAWA chicken thigh steak with garlic sauce ●
- ◆ イタリア産ホエー豚肉 生姜風味のデミグラスソース ¥1,000-
Italian whey pork steak with ginger flavored brown sauce ●
- ◆ 牛ロース肉 デミグラスソース ¥1,500-
Beef sirloin steak with brown sauce ●

アレルギー食材の表示

卵 Egg ● 小麦 Wheat ● 乳製品 Dairy Products ○ 蟹 Crab ●

海老 Shrimp ● 蕎麦 Buckwheat ● 落花生 Peanut ●

*ドレッシングには卵と小麦粉が含まれています。

* 写真 (画像) はイメージです。
* 価格は全て税込のお値段です。
*The prices include taxes.
*The photo is illustrative purposes.



▲ 豚ロース肉のチーズカツレット
Pork loin and cheese cutlet



▼ ミチカツ 円居(まどい)風
Minced meat cutlet "MADOI" style

▲ ハンバーグステーキ デミグラスソース
Hamburger steak

定番洋食

Western

- ◆ ハンバーグステーキ デミグラスソース ¥850-
Hamburger steak ●●○
- ◆ ミチカツレット 円居(まどい)風 ¥850-
Minced meat cutlet "MADOI" style ●●○
- ◆ 豚ロース肉のチーズカツレット ¥900-
Pork loin and cheese cutlet ●●○
- ◆ 牛肉の赤ワイン煮込み ¥1,500-
Simmered beef in red wine ●



▲ 牛ロース肉 デミグラスソース
Beef sirloin steak with brown sauce



▲ オムライス
Omelette and rice

🍴 の一品
Rice

◆ オムライス Omelette and rice ●●○ ￥1000-

◆ 牛バラ肉のカレーライス Beef curry and rice ●○ ￥1000-

▼ 牛バラ肉のカレーライス
Beef curry and rice



デザート
Dessert

◆ ティラミス Tiramisu ●●○ ￥550-

◆ バイクドチーズケーキ Baked cheese cake ●●○ ￥450-

◆ ガトーショコラ Chocolate cake ●●○ ￥450-

◆ ムース Mousse ○ ￥450-

◆ ソルベ Sorbet ○ ￥450-



▲ バイクドチーズケーキ
Baked cheese cake



▲ ガトーショコラ
Chocolate cake



▲ ティラミス
Tiramisu

アレルギー食材の表示
卵 Egg ● 小麦 Wheat ● 乳製品 Dairy Products ○ 蟹 Crab ●
海老 Shrimp ● 蕎麦 Buckwheat ● 落花生 Peanut ●
*ドレッシングには卵と小麦粉が含まれています。

*写真(画像)はイメージです。
*価格は全て税込のお値段です。
*The prices include taxes.
*The photo is illustrative purposes.