

m u m o k u t e k i c a f e
KYOTO

mumokuteki cafe

KYOTO

「食べること」

人がいきる上で大切な食べること。

mumokuteki cafeでは自然の味をそのままに美味しく調理し、

みなさんの暮らしに小さな感動と安心を届けたいと想っています。

農作物の安心を分かち合いたい、大切な人に豊かさを届けたい。

私たちと同じように野菜やお米にも生まれた場所があり、

育ててくれた地域や自然に向き合う作り手があります。

mumokutekiが目指す体や環境にいいことは一つの食物を通して、

土の匂いや作り手の想い、人の繋がりを未来へ伝える大切な役目だと思っています。

安心・安全の食材

私たちの料理を口にしてくださる皆さんひとりひとりの健康と安全を考えたメニューを追求し、

“動物性不使用”という一つの答えにたどり着きました。

ビーガンやベジタリアンの方も安心してお召し上がりいただけます。

ビーガン・グルテンフリーメニューについて

当店は「卵・乳製品・上白糖・肉・魚・化学調味料」を一切使用しておりません。

メニュー内の表示マークについて

V = Vegan(ビーガン) 動物性原料(卵、乳製品、蜂蜜など)不使用

GF = Gluten free(グルテンフリー) 小麦やその他グルテンを含む原材料不使用

※グルテンフリーメニューについてのご注意

当店のGFメニューは、原材料には小麦(グルテン)不使用ですが、グルテンフリー専用キッチンではないため、調理器具や器に小麦の付着の可能性があります。また、原材料に関しましても、製造や流通過程でのコンタミネーションの可能性がございます。重度のアレルギーのお客様は、以上をご理解の上、ご注文頂けますようお願いいたします。

その他、メニューによってはナッツ抜きやゴマ抜き、五葎抜きなど対応可能なものもございます。

ご不安な点がございましたらお気軽にスタッフまでお尋ねください。



“いきるをつくる”ための mumokutekiのこだわりと取り組み



NO MEATS NO EGG NO MILK

mumokuteki cafeのメニューでは動物性食品を一切使用していません。
お肉の代わりに大豆ミートやおからこんにゃく等の代替肉を使用し、ミルクの代わりに豆乳を使用、砂糖はてんさい糖を使用しています。
オムライスの卵は、とろとのゆばとカボチャとコーンで再現しました。
また、できるかぎり有機栽培でできた野菜を使用しています。

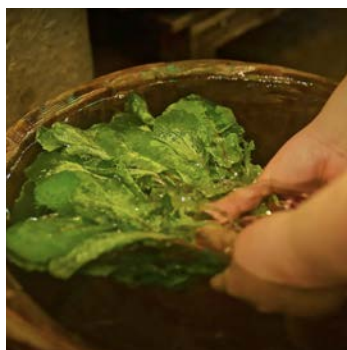
手間ひまかけた調理

自家製のデミグラスソース・豆乳マヨネーズ・ドレッシング・味噌だれ・ポン酢・肉不使用の肉みそ・ハリッサ等、味付けには化学調味料を使用せず、こだわった食材で毎日お店でつくっています。
みそ汁も毎朝こんぶと干しいたけから丁寧にダシをとっており、野菜はそれぞれ本来のおいしさをひきだすための調理方法を最大限に工夫しています。



京都美山の自社農場とmumokuteki米

南丹市美山町にある自社農場mumokuteki farmのお米「こしひかり」は「栽培期間中減農薬」で育てています。
美山の豊かで美しい水と、この地域の激しい寒暖差によって稲本来の生きようとする力が強まり、より甘みのあるお米へと成長した弊社オリジナルの「mumokuteki米」をぜひご賞味ください。



\ FOLLOW US /

mumokutekiのこだわりや様々な情報を発信しています。

LINE



野菜本来の味を楽しめるやさしさ御膳



季節野菜の せいろ蒸し御膳

¥2,500

GF V

約746kcal

せいろで蒸された野菜は茹でよりも栄養も旨味も逃げにくく、ヘルシーで甘みが凝縮していて素材本来の美味しさがわかります。mumokuteki cafe自家製ポン酢と、自家製味噌、海洋深層水を使用したまろやかなあら塩。お好みの味でご賞味下さい。



ボリューム満点、なのにヘルシー



mumokuteki3種の スペシャル御膳

¥2,500

V

豆腐ハンバーグ1個 / おから揚げ7個 / 味噌カツ2枚
約920kcal

3種類のメインに、ありそうでないお惣菜が3種。そしてご飯(mumokuteki米)、おつけもの(錦・高倉屋)、サラダ、お味噌汁、琥珀糖、食べる野菜ジュースの食べ応え充分な御膳です。(※季節ごとに使用する食材は変わります。)



メインが選べる mumokuteki御膳



mumokuteki3種の御膳

豆腐ハンバーグ1個 / おから揚げ3個 / 味噌カツ1枚
約788kcal

¥2,200



豆腐ハンバーグとおからあげ御膳

豆腐ハンバーグ1個 / おから揚げ3個
約707kcal

¥2,000



豆腐ハンバーグと味噌カツ御膳

豆腐ハンバーグ1個 / 味噌カツ1枚
約748kcal

¥2,000



豆腐ハンバーグ御膳

豆腐ハンバーグ1個
約667kcal

¥1,800



おからあげ御膳

おから揚げ7個
約643kcal

¥1,800



味噌カツ御膳

味噌カツ1枚
約710kcal

¥1,800

動物性不使用のメインのお料理



豆腐ハンバーグ

豆腐とおからこんにゃく、大豆ミートと数種類の野菜を使い多彩な食感で食べ応えのあるハンバーグです。豊かな味わいは動物性原料を使っていないとは思えないほど。



おからあげ

おからこんにゃくのしっかりした歯ごたえと、じっくり漬けた醤油ベースの下味が食欲をそそります。



カツ

おからこんにゃくのスライスを小麦粉、無添加パン粉で揚げたカツはサクサク衣のカツと自家製の濃厚味噌ダレがうまく合わさって、ご飯との相性も抜群です。

ありそうでないお惣菜



気まぐれ野菜の白和え

豆腐とアーモンド、ブラックオリーブが出会った!まさに《ありそうでない》No.1



じゃがいもの冷菜

山椒とお酢の絶妙なバランスで、さっぱりとしたシャキシャキなじゃがいもの冷菜。



ひじきとお豆の

自家製味噌マヨ和え
白味噌と自家製豆乳マヨネーズを使用したひじきとお豆の優しいおばんざい。



食べる野菜ジュース

季節の野菜をつかった、どろりとした中にシャキッとした食感もある《食べ応え》十分なジュース。



錦高倉屋のお漬物

京の台所「錦市場商店街」で漬物屋を営む高倉屋の、京野菜を使ったお漬物を季節に合わせて。



Originの琥珀糖

京都「明日の名工」が手掛ける、さつまいも、紫芋、宇治抹茶の新感覚和スイーツ

病みつき必至！不思議なカレー



2種のすりおろしカレーと
季節の野菜

¥1,700 *サラダセットは¥2,000

V

約397kcal

じゃがいもの白カレーとトマトの赤カレーを、自分好みに少しずつ
混ぜてお召し上がりください。自家製ハリッサで辛さもお好みに。
(※使用するお野菜は季節ごとによります。)

まるで卵！一度食べたら忘れられない！



とろゆばオムライス

¥1,700 *サラダセットは¥2,000

V

約500kcal

一見卵のような見た目の正体はとろとろの湯葉。ケチャップライス
の上にコーンとかぼちゃで自然な甘みをプラスした湯葉と濃厚な
デミソースをたっぷりかけました。mumokuteki人気の一品です。



+¥300でサラダセットにできます。

サラダ

単品 ¥350 / セット ¥300

V

約154cal

無農薬、減農薬の野菜を使ったサラダ。自家製豆乳マヨネーズでどうぞ。



お味噌汁(¥150)も
単品でのご注文が
可能です。

トッピング 各¥400 ※メインのお食事に追加でご注文いただけます。



豆腐ハンバーグ
約90kcal

豆腐とおからこんにゃく、大豆ミートと数種類の野菜を使い多彩な食感で食べ応えのあるハンバーグです。



おからあげ
一皿あたり約93kcal

おからこんにゃくのしっかりした歯ごたえと、じっくり漬けた醤油ベースの下味が食欲をそそります。



カツ
一皿あたり約137kcal

おからこんにゃくのスライスを小麦粉、無添加パン粉で揚げたカツはサクサクです。

お惣菜 各¥300 ※メインのお食事に追加でご注文いただけます。



気まぐれ野菜の白和え
約59kcal

豆腐とアーモンド、ブラックオリーブが出会った!まさに『ありそうでない』No.1



じゃがいもの冷菜
約45kcal

山椒とお酢の絶妙なバランスで、さっぱりとしたじゃがいもの冷菜。じゃがいもはまさかのシャキシャキ!箸休めにとどうぞ。



ひじきとお豆の自家製味噌マヨ和え
約54kcal

白味噌と自家製豆乳マヨネーズを使用した、ひじきとお豆の優しいおばんざい



キッズオムライスプレート

¥800

約452kcal

卵不使用。卵の代わりにとろとろの湯葉がたっぷりのったmumokuteki cafe特製オムライス。ケチャップライスとの相性も抜群です。

かぼちゃスープ(小麦使用)をお味噌汁に変更可能です。

(※季節ごとに使用する食材は変わります。)

ヴィーガンラーメン&担々麺



ごまみそ豆乳
ラーメン御膳

¥2,000 *単品 ¥1,500

GF V



白練りゴマ、白味噌、豆乳で奥深いゴマの風味とコクのあるまろやかで優しい味わいです。



四川風
担々麺御膳

¥2,000 *単品 ¥1,500

GF V



辛さの中にコクと旨味をお味噌で引き出したスープに八角などのスパイスの効いたそばろが後引く美味しさ。



ティラミスパフェ
220kcal

GF V

¥1,500

人気のティラミスパフェが復活しました。ほろ苦いコーヒースソースと豆乳ソフトクリームが相性抜群です。食べやすいサイズも魅力的です。



ティラミス
304kcal

GF V

¥850

生地にはカシューナッツを使用。プレーン生地とココア生地の濃厚なハーモニーが口の中でとろけます。ボトムには米粉のスポンジを使用した、完全グルテンフリースイーツです。



季節のチーズケーキ
286kcal

GF V

¥850

オートミールとアーモンドがベースのサクサクの土台にカシューナッツを使用した濃厚なチーズケーキはコーヒーとの相性が抜群。季節により種類が異なります。
[春夏]レモンヨーグルトチーズケーキ
[秋冬]ココナッツクリームベースのニューヨークチーズケーキ



豆乳ソフトクリーム
83kcal

GF V

¥650

有機無調整豆乳をベースに、甜菜糖を使用。優しい甘みと滑らかな舌触りに仕上げました。vegan対応の自家製オリジナルソフトクリームです。食後に少し甘いものが食べたい方にもおすすめのサイズ感です。

自家製豆乳ヨーグルトドリンク
プレーン
112kcal

GF V

¥600

ヨーグルト好きにはたまらない一品。自家発酵豆乳ヨーグルトは酸味が優しいのが特徴。メープルシロップで甘さを加えました。



自家製豆乳ヨーグルトドリンク
ブルーベリー
114kcal

GF V

¥600

自家発酵豆乳ヨーグルトにブルーベリーとアップルジュースソースがトッピングされほど良い甘みと酸味が味わえるスムージー。



豆乳ソフトクリームシェイク(5種)

GF V

各¥850

mumokutekiオリジナルの豆乳ソフトクリームがベースの程よい甘さのヘルシーなシェイク。ボリュームもありデザート感覚でお楽しみいただけます。



豆乳抹茶
172kcal

宇治の抹茶を使用。京都ならではのシェイクです。



豆乳チョコ
170kcal

ココアと豆乳のまろやかさに、しっかりチョコの味。



豆乳イチゴ
173kcal

甘酸っぱいいちごがたっぷり入った爽やかなシェイク。



豆乳ほうじ茶
173kcal

香り豊かな無農薬のほうじ茶パウダーを使用。



豆乳バナナ
178kcal

有機バナナを使用した優しい甘みのシェイク。

coffee

mumokutekiオリジナルブレンド有機coffee Hot/Ice ¥600



ノンカフェイン穀物コーヒー Hot/Ice ¥600 (+¥50でオーツミルクに変更可能)
 豆乳ラテ Hot/Ice ¥650 (+¥100でオーツミルクに変更可能)
 大豆珈琲 Hotのみ ¥650 (+¥50でオーツミルクに変更可能)

tea

番茶(太陽の釜炒り茶) Hot/Ice ¥500
 緑茶(かまいりじまん) Hot/Ice ¥500
 抹茶 Hot/Ice ¥600
 ジャリング茶園のアッサムティー
 Hot(ストレート/豆乳/レモン) ¥600
 Ice(豆乳のみ) ¥600
 豆乳チャイ Hot/Ice ¥650

hot drink

ソイキナコメイプルラテ ¥650
 ホットジンジャー ¥650
 豆乳ココア ¥650
 ほうじ茶ラテ ¥650
 抹茶ラテ ¥650

野草茶 Hotのみ ¥850

馴染みのある爽やかなシソをベースにスッキリした味わいのかきドオン、香ばしいスギナ、ほのかに甘いピワをオリジナブルブレンドし、飲みやすい野草茶に仕上げました。京都・美山町で摘んだ野草たち、自然の力でこころとからだを芯から元気にしてくれます。



juice

自家製レモネード Hot/Ice ¥750 / ソーダ ¥850

国産有機レモンを使用した爽やかで甘酸っぱい味。アクセントに香り高いオーガニックレモングラスを使用しました。レモンに含まれる香り成分の「リモネン」にはリラックス効果、「クエン酸」には疲労回復の効果があります。

自家製ジンジャエール Hot/Ice ¥750 / ソーダ ¥850

国産有機生姜、唐辛子、スパイスをココナッツシュガーでじっくり煮込み、コクのある仕上がりに。生姜には脂肪燃焼と血流促進効果があります。また、強力な抗酸化作用がありアンチエイジングにも欠かせない働きをします。

自家製赤紫蘇ジュース Hot/Ice ¥750 / ソーダ ¥850

無農薬・化学肥料不使用の赤紫蘇使用。赤紫蘇の本来の香りを楽しんで頂くため、極力甘さは控えました。ブルーアガベシロップGI値が低く、血糖値の上昇を穏やかにしてくれます。ベリーと共に楽しみたい。 ※季節商品は時期により販売休止となる場合があります。



りんご(ストレート果汁) ¥650

みかん(ストレート果汁) ¥650

炭酸水 ¥400

alcohol

オーガニックビール ¥1,000

レモンビール ¥1,000

オーガニックワイン(グラスのみ) 赤/白 ¥1,000



TAKEOUT MENU

「卵・乳製品・上白糖・肉・魚・化学調味料」不使用のヘルシーテイクアウトメニュー



豆腐ハンバーグ御膳弁当

豆腐ハンバーグ1個
約650kcal

¥1,800



おからあげ御膳弁当

おから揚げ7個
約626kcal

¥1,800



味噌カツ御膳弁当

味噌カツ1枚
約693kcal

¥1,800

sweets menu



季節のチーズケーキ

286kcal

¥850



ティラミス

304kcal

¥850



季節のタルト

289kcal

¥1,000



ソフトクリーム

83kcal

¥650

drink menu

- ・オリジナルブレンド有機コーヒー hot / ice ¥600
- ・豆乳ラテ hot / ice ¥650
- ・豆乳チャイ hot / ice ¥650
- ・自家製レモネード hot / ice / ソーダ ¥650
- ・自家製ジンジャエール hot / ice / ソーダ ¥650
- ・自家製赤紫蘇ジュース hot / ice / ソーダ ¥650
- ・自家製ヨーグルトプレーン ¥600
- ・自家製ヨーグルトブルーベリー ¥600
- ・りんご(ストレート果汁) ¥650
- ・みかん(ストレート果汁) ¥650

ご注文のご予約はお電話にて承っております
予約時間: 営業日、営業時間に伴います

TEL: 070-6545-2612

*事前予約いただくと提供までがスムーズになります。
(受取時間の1時間前、10食以上の場合は前日迄にご予約お願いします)