

Café みまき苑



Grand Menu



Café MIMAKI-EN

Café みまき苑

Food Menu



薪窯と同じくらいおいしくて、
環境にも優しい”ペレット窯”
地元食材を使ったこだわりのピザを
お召し上がりください

MIMAKI-PIZZA 窯焼きピザ

・自家製トマトソースのマルゲリータ

モッツァレラとバジルに自家製トマトソース

1000 yen

・ホエー豚のテリヤキ

東御市産ホエー豚使用の和風テリヤキソース

1200 yen



テイクアウト
承ります！

お持ち帰ります！

ピザ箱代
100 yen

※テイクアウトは税率が異なるため別価格になります

MIMAKI-DON ごはん

ホエー豚のソースカツ DON

1180 yen

ホエー豚のとんかつと甘辛のソース
お野菜豊富でボリュームありつつ
ヘルシーメニュー！



ホエー豚の焼肉 DON

1080 yen

てり焼きホエー豚と
八重原米の相性抜群！
満足度高いがっつりメニュー！



牛すじと温玉の窯焼き黒カレー

980 yen

煮込牛すじ肉と滋味豊かな温玉
味変とごちゃまぜの醍醐味が楽しい
甘くて辛い大人の黒カレー！



ランチタイム 限定！ 11:00～14:00

お食事メニューは

+100yen でソフトドリンク

+150yen でソフトドリンクとサラダのセット

がご利用できます！

MIMAKI-MEN 麵



ホエー豚の肉うどん

950 yen

東御市産ホエー豚を使用



山菜うどん

780 yen



浅間小町の温玉うどん

730 yen

ちゃたまやの浅間小町使用

ランチタイム限定のソフトドリンクは、

ホットコーヒー

アイスコーヒー

ハーブティー

コーラ

メロンソーダ

ウーロン茶

アイ스티ー

オレンジジュース

からお選びください。

一品料理

☆信州ハーブ鶏のから揚げ

480 yen

信州ハーブ鶏を使用



☆フライドポテト

280 yen

+100yen でバルメザンチーズがけも Good ✨

テイクアウトも 🍷❤



シーフードサラダ

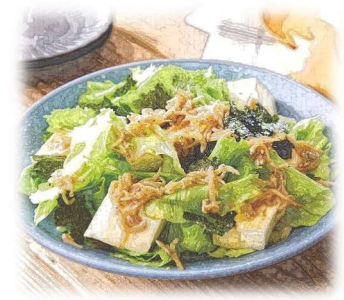
780 yen



みまきとうふのサラダ

580 yen

北御牧味研のみまきとうふを使用



☆ 焼き枝豆

380 yen

トマトとモッツァレラのカプレーゼ

480 yen

☆ ごぼうのから揚げ

480 yen

☆ オニオンリングフライ

350 yen

☆ かりかりチーズフライ

580 yen

※ ☆マークの商品はテイクアウト OK!

Café みまき苑

Dessert Menu



たくさんのひとに支えられながら、
おいしいおやつと飲みものを
提供しています。



ワッフルプレート

デザート & ドリンク

・濃厚チーズケーキ

コクのあるベイクドチーズケーキ

400 yen

・本日のシフォンケーキ

自家製シフォンにクリームを添えて

400 yen

・アイスクリーム盛り合わせ

バニラ、チョコ、ストロベリー、抹茶

お好きな味を2つお選びください。

300 yen

・ワッフルプレート

チョコバナナ (バナナとチョコアイスとソース)

ベリー (バニラアイスと3種のベリー)

500 yen

デザート&ドリンクセットで

100 円 お値引き

・アメリカーノ

エスプレッソ抽出した挽きたてホットコーヒー

400 yen

・カプチーノ

泡立ちミルクのやさしいラテ

400 yen

・ハーブティー

信濃国分寺ひらやさんのハーブティー

さわやかスプリングブレンド

ジンジャーレモンブレンド

Café みまき苑オリジナルのハーブティー

みまきシェアブレンド

どれでも **400 yen**

・ソフトドリンク

コーラ

アイスコーヒー

アイ스티ー

メロンソーダ

オレンジジュース

ウーロン茶

どれでも **300 yen**

Café みまき苑

こだわりと取り組み



Café みまき苑は

シェアして和めておいしいところ。

人と人との“縁”、ひとつになる“円”、

“宴”“演”“援”・・・

たくさんの“en”を大切にできる「みまき苑」を目指しています。

Café みまき苑の取り組み

就労支援「Café なか相談室みまき」

就労支援事業所と連携し、障がいを持つ方々があらゆる地域社会で働きがいと自己実現の夢を持ち、地域の担い手として活躍できるよう支援しています。

子どもから高齢者まで、福祉全般についてお気軽にご相談ください。

地産地消 食文化を守る

地元農家や地域の団体と連携し、地域の食文化を守り、

東御市ブランドの振興と季節が感じられる食提供を目指しています。

地域共生社会の実現を目指して

働きがい、自己実現、サステナブルな共生社会を目指せる場所として、地域交流拠点を担います。

誰もが集えるイベント企画、多くの方が気軽に立ち寄っていただけるような居場所をつくります。



Café みまき苑のこだわり

“BAKECOOK 製のペレット窯”

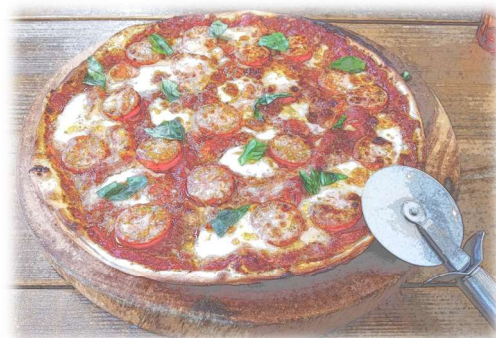
バイオマス燃料「木質ペレット」を燃料にしているため、

CO2 排出量が少なく、温度管理やメンテナンスも安心安全。

環境に優しい調理器具を使用しています。

薪窯で焼きあげるのと同じくらい風味豊かなピザと、

季節にあわせたお料理をおいしく焼きあげます。



“信州の食材を活用したお料理”

地元食材を主に、信州のよいもの、おいしいものを使用しています。

地域の魅力を発信するとともに、

信州の“おいしい”、“嬉しい”ものがシェアできる場所になれるよう、

多くの方々に支援をいただきながら営業しています。

Café MIMAKI-EN



Café みまき苑のInstagram

シェア、フォローお願いします！

cafe_mimakien