Welcome to

● MIRAI ●

MIRAI へのご来店ありがとうございます

＃miraitottori　＃cafe

のハッシュタグをつけて、
料理 or デザート or ドリンクの写真を
インスタに投稿してくださると嬉しいです♪

Instagram

Instagram はじめました

follow me!　ID：miraitottori

MIRAI のインスタグラムでも、新メニュー、キャンペーンなど
の情報を随時更新していきますので、是非フォローしてみて下さいね！

※4 名様以上でご来店の際は同一会計でお願い致します。
※メニューで使用しております、写真・イラストは全てイメージです。
※表記価格は税抜き価格になっておりますが、一部、税込み価格がございます。

Lunch Menu

ランチメニュー

仕事の休憩、お子様とのお買い物
久しぶりの休日
平日、ランチタイムは分煙となっております
いろいろなお昼の時間を
お楽しみください

※お米は「鳥取県産・きぬむすめ」を使用しています

Lunch Time

11:30 〜 14:30

Lunch Menu

● LUNCH MENU ●

・ごはん大盛り ＋¥100 ・少なめ －¥50

ふわふわオムライスを食べて幸せなひととき。人気 No.1

・本日のオムライスランチ
＜サラダ・スープ付＞

¥830

※デミグラス・トマト・クリームの中で２種のソースの選替わり

・手ごね鉄板ハンバーグランチ
＜サラダ・スープ・
ライス or パン付＞

¥920

ライスのサイズをお選びください
・少なめ ・普通
・大盛り +¥100

★チーズトッピング +¥50

ドリンクセット
・ドリンク付 ＋¥100 ・カフェインレスドリンク付 ＋¥150

Lunch Menu

● WEEKDAYS LUNCH ●

※メニューは全て税抜き価格となります。

月曜～金曜の限定ランチ

管理栄養士が考えた、体も喜ぶ日替わりメニュー

・ヘルシープレートランチ
〈サラダ・スープ・プチデザート付〉

¥800

・MIRAI 特製から揚げランチ
〈副菜・サラダ・スープ・ライス付〉

から揚げ５個 ¥750

から揚げ７個入り ＋¥50

次のページにもランチメニューがございます ➡

ドリンクセット

・ドリンク付 ＋¥100・カフェインレスドリンク付 ＋¥150

Lunch Menu

● PLATE LUNCH ●

子どもも来れるようなお店をつくっていきたい。
お子様ランチが出てくるとワクワクしたあの頃を思い出すような。

・MIRAIのお子様ランチ
<ワンプレート＋
アップルジュース or
オレンジジュース>

¥570

土・日・祝　限定ランチ

・大人のためのお子様ランチ
<ワンプレート＋サラダ・スープ＋ランチドリンク付>　¥950

・大盛り ＋¥100　・カフェインレスドリンクご希望の場合 ＋¥50

● KIDS LUNCH ●

・モグモグ期から食べられる
安心な離乳食

緑・黄・赤　各 ¥280

コシヒカリの10倍がゆ ＋ ほうれん草 小松菜など ※小麦 or かぼちゃ など ※小麦 or トマト

※原材料に含まれるアレルギー物質

Lunch Menu

● SPECIAL DESSERT ●

※メニューは全て税抜き価格となります。

ランチタイム限定

ランチをお食事のお客様、＋¥500で、お昼のご褒美スイーツ！
お好きなデザート３種類盛り合わせ

下記の中からお好きなデザート３種を盛り合わせに！！

- アイスベリー
- ベイクドチーズケーキ
- スティックショコラ
- クレームブリュレ
- シフォンケーキ
- ジェラート
- 本日のデザート

※シフォンケーキ・ジェラート・本日のデザートは季節ごとに内容が変わります。

● LUNCH DRINK ●

ランチのドリンクはこちらよりお選びください

・ドリンク付 ＋¥100

- レインフォレスト・アライアンスコーヒー（Hot／Ice）
- アールグレイ（Hot／Ice）
- ウーロン茶（Ice）
- 緑茶（Ice）
- オレンジジュース
- マンゴージュース
- クランベリージュース
- アップルジュース
- ジンジャーエール

・カフェインレスドリンク付 ＋¥150

カフェインレスドリンク

- カフェインレスコーヒー（Hot／Ice）
- カフェインレスアールグレイ（Hot）
- ピーチティー（Hot）
- ゆず茶（Hot）

Dessert Menu

All Time

11:30 〜 23:00

l.o 22:30

Dessert Menu

●SWEETS●

・アイスベリー

¥400

・スティックショコラと
マスカルポーネチーズ

¥400

・クレームブリュレ

Dessert Menu

●SWEETS●

※メニューは全て税抜き価格となります。

・MIRAIパフェ ¥580

内容はスタッフまで♪

季節でフルーツが変わります

・MIRAI
シンデレラパフェ ¥580

内容はスタッフにおたずねください

・季節の
シフォンケーキ ¥400

2種からソースをお選びください

チョコレートソース or ベリーソース

・MIRAI
特製フレンチトースト
¥580

All Time ドリンクセット

・単品ドリンク代 ＋ デザート各1種 ¥280

・パフェ各種・フレンチトーストは ¥420

※ランチをご注文されますと、デザートがセット価格でご利用いただけます。

Drink Menu

All Time

11:30 〜 23:00

l.o 22:30

Drink Menu

● DRINK ●

HOTのお飲み物、おかわり一杯 ¥200

● COFFEE ● ホッと、一息つきたいときに

自然環境や野生動物との共生を。
コーヒー豆を作る方たちの生活安定を。
未来を担う子供たちの学びの場を。

・レインフォレスト・アライアンス・コーヒー
HOT ¥420　ICE ¥450

・カフェオレ
HOT／ICE ¥450

● TEA ●

・アールグレイ
HOT／ICE ¥420

・ダージリン
HOT ¥420

・ジャスミン茶 HOT ¥420

・ウーロン茶 ICE ¥400

・緑茶 ICE ¥400

● JUICE ● お子様から大人まで

・オレンジジュース
・アップルジュース
・マンゴージュース
・グレープフルーツジュース
・クランベリージュース

・ジンジャーエール
・ペリエ
（スパークリングウォーター）
・コカコーラ

ALL ¥400

● SODA ●

シュワっとしたい時に

・ゆずみつソーダ
・ハニーレモンソーダ
・ダブルベリーソーダ

ALL ¥450

● SOYMILK ●

スッと、体に効く豆乳

・マンゴーソイミルク
・バナナソイミルク
・ベリーソイミルク

ALL ¥500

牛乳バージョンも作れます

Drink Menu

● DRINK ●

※メニューは全て税抜き価格となります。

● DECAFFEINATED DRINKS ●

・カフェインレスコーヒー HOT ICE
・カフェインレスカフェオレ ICE
・ゆず茶 HOT
・カモミール HOT
・アールグレイ（カフェインレス） HOT
・ピーチティー HOT
・ローズヒップ&ハイビスカス HOT

ALL ¥460

●カフェインレスの効果●

・睡眠の質が高まる（リラックス効果）
・胃が痛くなりにくい
・体内のビタミン・ミネラルを排出しない など…

こんな方におすすめ

・妊娠中の方 ・気分をリフレッシュしたい方
・寝る前にリラックスしたい方

Alcohol Menu

All Time

11:30 〜 23:00

l.o 22:30

Drink Menu

● COCKTAIL ●

ALL ¥500

ジンベース

・ジントニック
・ジンバック
・ジンライム
・オレンジブロッサム

ウォッカベース

・モスコミュール
・ウォッカアップル
・スクリュードライバー
・ソルティドック

ビアベース

・シャンディガフ
・コークビア
・カシスビア

リキュールベース

<パライソ>
・ライチオレンジ
・ライチマンゴー
・ライチアイスティー
・チャイナブルー

<カンパリ>
・カンパリオレンジ
・カンパリソーダ
・スプモーニ

<マンゴヤン>
・マンゴヤンオレンジ
・マンゴー＆マンゴー
・マンゴヤンミルク

<カシス>
・カシスオレンジ
・カシスグレープフルーツ
・カシスソーダ
・カシスウーロン

<ピーチ>
・ファジーネーブル
・ピーチグレープフルーツ
・レゲエパンチ

<カルーア>
・カルーアミルク
・カルーア豆乳

<抹茶>
・照葉樹林
・抹茶ミルク
・抹茶カルーアミルク

Drink Menu

●ALCOHOL●

※メニューは全て税抜き価格となります。

ビール

・ザ・プレミアムモルツ（中） ¥530
・（小） ¥350
・コロナ ¥600
・ギネス ¥630

ノンアルコール

・オールフリー ¥450

ノンアルコールカクテル

・サラトガクーラー（モスコミュールのノンアルコール Ver.）
・クランベリーアイスティー（クランベリー＆アイスティー）
・ベリーマンゴー（クランベリー＆マンゴー）
・バージンブリーズ（グレープフルーツ＆クランベリー） ALL ¥450

梅酒

ロック／水割り／湯割り／ソーダ割

・梅酒 ¥400

ロックで飲むのがおすすめ

・バラ香るローズ梅酒 ¥500

果実酒

ロック／水割り／湯割り

・杏露酒（しんるちゅう） ¥500
・林檎酒（リンチンチュウ） ¥500

杏露酒カクテル

・あんずソーダ
・あんず紅茶
・アナップル ALL ¥550

林檎酒カクテル

・さわやかりんご
・ホットりんご茶
・ダブルアップル ALL ¥550

レモンサワー

レモンサワー濃いめ＋¥30

・レモンサワー
・塩レモンサワー
ALL ¥500

Drink Menu

●ALCOHOL●

ウイスキー

ハイボール類濃いめ＋¥30

・ジムビーム
シングル ¥500
ダブル ¥750

・角
シングル ¥550
ダブル ¥800

・メーカーズマーク
シングル ¥650
ダブル ¥950

・ジムビームハイボール
・ジムビームコーラ
・ジムビームジンジャー
各¥500

・角ハイボール ¥550

・メーカーズ
クラフトハイボール ¥650

焼酎

・芋　黒霧島（くろきりしま） ¥500
・しそ　鍛高譚（たんたかたん） ¥500
・麦　爆麦（ばくむぎ） ¥550

日本酒

熱燗／常温

・新潟正宗（にいがたまさむね）1合 ¥500

ワイン～グラス～

肉料理・赤パスタなどに
・モンテペッロ・サンジョヴェーゼ（赤）

サラダ・魚料理・白パスタなどに
・モンテペッロ・トレビアーノ（白）

各¥500

スパークリングワイン～グラス～

ポールスター・樽詰スパークリングワイン ¥570

グラスワインカクテル

・キティ（赤＋ジンジャー）
・カリモーチョ（赤＋コーラ）
・オペレーター（白＋ジンジャー）
・キール（白＋カシス）
・ミモザ（ポール＋オレンジ）
・キールロワイヤル（ポール＋カシス）

ALL ¥570

Drink Menu

WINE

※メニューは全て税抜き価格となります。

ワイン～ボトルワイン～

・サンタアリシア・シャルドネ・レゼルバ（白）
舌触りが柔らかく、落ち着いた香りとトロピカルフルーツを思わせる果実味が華やか

辛口・チリ産　¥2,500

・コルヴォ・ビアンコ（白）
イタリア・シチリア島の太陽の恵みを受けた、心地よい酸味と
フルーティーなワインの味わいは、広く愛されています

辛口・イタリア産　¥3,200

・ウィリアム・フェーブル・シャブリ（白）
白ワインの定番「シャブリ」。独特のミネラル感のある味わいをぜひお試しください

辛口・フランス産　¥4,300

・サンタアリシア・メルロー・レゼルバ（赤）
紫がかった深いレッドの中に豊かなアロマを感じられる味わいのバランスの良いワインです

フルボディ・チリ産　¥2,500

・メリーニ・キャンティー（赤）
イタリア・トスカーナ州の名産ワイン。どんな料理にも合う軽やかなワイン

ミディアムボディ・イタリア産　¥3,400

・ヨーリオ・モンテプルチアーノ・ダブルッツォ（赤）
バランスのとれたエレガントな味わい。モンテプルチアーノの旨みを
最大限に引き出し、調和の取れた逸品

ミディアムボディ・イタリア産　¥3,800

・モンテペッロ・スプマンテ・ビアンコ（スパークリング）
すっきりした味わい。爽やかさだけでなく、余韻の残る味わいを楽しめます

辛口・イタリア産　¥2,500

・ジョイコブスクリーク・シャルドネ・ピノ・ノワール（スパークリング）
オーストラリアを代表する"ジョイコブスクリーク"のスパークリングワイン

辛口・オーストラリア産　¥3,800

Drink Menu

●FREE DRINK SET●

※こちらのメニューは
全て税込み価格となります。

MIRAI ディナー飲み放題SET

事前予約不要・当日申込OK！

プレミアムモルツ、カクテル、ワイン等のアルコールとソフトドリンクを含む
50 種類以上の飲み放題をディナーメニューご注文でご利用頂けます

90分 ¥1,500（税込）　120分 ¥2,000（税込）

※一名様につき、お料理２品以上のご注文をお願いしております。
食後のデザートも１品とカウントします♪

MIRAIの２件目プラン

事前予約不要・当日申込OK！

50 種類以上のドリンク飲み放題＋お二人様につきお好きなフード１品
（¥1，000 以内のフード）

お一人様　¥1,500（税込）

※21:00 ～ LO22:30 まで
※奇数人数の場合、1 品が大盛りになります。スタッフまでお気軽にご注文下さいませ♪

ディナーセット限定！60 分飲み放題

事前予約不要・当日申込OK！

プレミアムモルツを含む、50 種類以上のドリンクの飲み放題をご利用いただけます。
★60 分飲み放題をご注文の場合、飲み放題とは別に食後に
コーヒー（HOT ／ ICE）又は、紅茶（HOT ／ ICE）をお選びいただけます。

お一人様　¥1,000（税込）

Dinner Menu

ディナーメニュー

MIRAIのFOODMENUは
シェフが一品一品思いを込めて
料理致しております
料理も純粋に楽しんでいただきたい
楽しい時間になりますようにと…

※お米は「鳥取県産・きぬむすめ」を使用しています

Dinner Time

17:30 〜 23:00

l.o 22:30

Dinner Menu

● A LA CARTE ●

おすすめ!!

・たっぷりの生ハム
北海道産 ¥880

人気!!

・MIRAI 特製から揚げ
岩塩 or チリソース ¥630

・ミックスナッツ ¥380

・スモークサーモンの
カルパッチョ ¥580

・パルマ産生ハム ¥580

・ポテトフライ ¥600

・米粉を使ったエビマヨ ¥630

・たこのフリット ¥630

・3 種のチーズ盛り合わせ ¥630

・海老ときのこのアヒージョ
バケット添え ¥720

※バケット追加は＋¥100

・エスニック盛り合わせ ¥820

※3 名分は ¥1,180

Dinner Menu

● A LA CARTE ●

※メニューは全て税抜き価格となります。

・濃厚チーズのポテトグラタン ¥750

・ソーセージ&チョリソーの焼きチーズフォンデュ ¥750

・厚切りローストビーフ ¥1,000

● SOUP ●

・クラムチャウダー ¥420

・ミネストローネ ¥420

● SALAD ● 人気！

・季節の野菜サラダ ¥630

ハーフサイズ ¥330

・トマトとモッツァレラのサラダ ¥670

ハーフサイズ ¥350

・炙りサーモンとクリームチーズのサラダ ¥730

・半熟卵と生ハムのスペシャルサラダ

シーザー or イタリアンドレッシング ¥820

Dinner Menu

● RICE OMELET ●

・ごはん大盛り ＋¥100・少なめ －¥50

シェフ自慢のとろけるオムライス

・肉のオムライス

・完熟トマトと
２種チーズのオムライス

・海のオムライス

各 ¥920

● HASHED BEEF ●

・じっくり煮込んだ特製
ハヤシライス ¥920

● ROAST BEEF ●

・ローストビーフ丼

ステーキソース or おろしソース

¥1,100

Dinner Menu

● PASTA ●

※メニューは全て税抜き価格となります。

トマト

・海の恵みパスタ

オイル

・大地の恵みパスタ

明太子クリーム

・イカ＆明太子のパスタ

各 ¥920

● DORIA ●

・海鮮 海老とアサリの
シーフードドリア　¥920

Take out

テイクアウトサービス

● INFORMATION ●

おうちで待つご家族や友人にも
お持ち帰りできますよう
テイクアウトのサービスを始めました。
アラカルトメニュー、オムライス、ピザ etc...、
お気軽にスタッフまで

容器代は無料です

※最終ページに見本用のパンフレットがございます。

ピザのページもございます♪

Dinner Menu

● PIZZA ●

明太子クリームソース

・明太子とポテトのピザ

トマトソース

・ピッツァマルゲリータ

ハーフ　各¥700

23cm　各¥1,280

クリームソース

・サーモンと
カマンベールチーズのピザ

トマトソース

・生ハムと
モッツァレラチーズのピザ

ハーフ　各¥730

23cm　各¥1,380

Dinner Menu

● MAIN DISH ●

※メニューは全て税抜き価格となります。

時間をかけ、一品一品大切にお作りしております

～大山鶏（だいせんどり）～

・大山鶏のグリル梅肉ソース　¥1,020

・大山鶏の香草焼き　¥1,070

～魚料理～

・お魚のカリッと仕立て
～レモンバジルのソース～　¥980

・お魚のモッツァレラチーズ焼き
～煮込みトマトソース～　¥1,100

※季節で魚の種類も変わります。

～肉料理～

・手ごねハンバーグ
和風おろしソース　¥930

・手ごねハンバーグ焼きチーズのせ
デミグラスソース　¥980

・厚切りローストビーフ　¥1,000

料理と一緒に…♪

● BREAD AND RICE ●

・パンの盛り合わせ　各 ¥280

・ライス　ハーフサイズ　各 ¥140

Dinner Menu

● SPECIAL MENU ●

MIRAI 平日ディナーセット　日曜～木曜の 17:30 ～ 23:00

お一人様
¥2,000

※2 名様以上からのご注文になります。

1. 前菜 2 種　　2. 季節の野菜サラダ

3. ピザ　※下記のメニューからひとつお選びください
- パルマ産生ハムとモッツァレラチーズのピザ　トマトソース
- 明太子とポテトのピザ　明太クリーム
- サーモンとカマンベールチーズのピザ　クリームソース

4. メイン　※下記のメニューからひとつお選びください
- 厚切りローストビーフ
- 大山鶏の香草焼き　トマトソース
- お魚のカリッと仕立て ～レモンバジルのソース～

5. オムライス or パスタ　※下記のメニューからひとつお選びください
- 肉のオムライス
- 海のオムライス
- 完熟トマトと 2 種チーズのオムライス
- 海の恵みパスタ　トマト
- 大地の恵みパスタ　オイル
- イカと明太子のパスタ　明太クリーム

6. 本日のデザート　＋　7. ディナードリンク
※次のページのドリンクからおひとつお選びください

シンデレラディナーセット

MIRAI 平日ディナーセットに +¥300

6. 本日のデザート→「選べる! デザートプレート」に♪
※次のページのデザートから 3 種類お選びください

Dinner Menu

●SPECIAL DESSERT●

※メニューは全て税抜き価格となります。

ディナータイム限定　日曜～木曜の 17:30 ～ 23:00

ディナーをお食事のお客様 ＋¥600 で夜のスペシャルスイーツ！

下記の中からお好きなデザート３種を盛り合わせに！！

- アイスベリー
- ベイクドチーズケーキ
- スティックショコラ
- クレームブリュレ
- シフォンケーキ
- ジェラート
- 本日のデザート

※シフォンケーキ・ジェラート・本日のデザートは季節ごとに内容が変わります。

盛り合わせのドリンクセット ＋¥120

※下記からおひとつお選びください

- レインフォレスト・アライアンス・コーヒー（Hot ／ Ice）
- アールグレイ（Hot ／ Ice）
- ウーロン茶（Ice）
- 緑茶（Ice）
- アップルジュース
- オレンジジュース
- グレープフルーツジュース
- クランベリージュース
- マンゴージュース
- ジンジャーエール
- コカコーラ

Party Menu

●PARTY●

季節の集いに、コースのご予約も承っております

季節ごとにお料理が変わりますので、その季節のお料理が楽しめます。

・MIRAI　パーティープラン　春・夏・秋・冬

料理９品　¥2,800（税込）

※2～45名様程※前日までに要予約
※食べられない食材等がある際は、ご予約時にお伝え下さい

●FREE DRINK PLAN●

＜飲み放題を付ける場合＞
プレミアムモルツを含むドリンク約50種類が飲み放題

お一人様　90分 ¥1,500（税込）　120分 ¥2,000（税込）

ご予約・お問い合わせ

MIRAI（ミライ）TEL.0857-68-1013

※こちらのメニューは全て税込み価格となります。