

数量限定メニュー

Main Dish (Limited Quantity)

岡山県産森林どりを使った鶏もも肉のコンフィ
(パン付き)

Chicken thigh confit with bread

¥2,000



Main Dishes



淡路産たまねぎとソラシオの冷製ショートパスタ
Cold Short Pasta with Awaji Onion and Sorashio Salt

¥1,600



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

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。
お車でお越しのお客様はアルコール類はご遠慮ください。



成分表
Allergen List

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.

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
Salad with smoked salmon
¥800



鶏ハムサラダ
Steamed Chicken Salad
¥800



ブラックオリーブサラダ
Salad with black olive
¥750

Side Menu



南瓜の冷製スープ
Cold 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

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。
お車でお越しのお客様はアルコール類はご遠慮ください。



成分表
Allergen List

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.

数量限定デザート Desserts (Limited Quantity)

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。
Snack on top is made by NAOSHIMA SAILORS CLUB in Naoshima.



NAOSHIMA SAILORS CLUB



Desserts



ラム酒薫るガトーショコラ
Chocolate cake with rum
¥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遠慮ください。
For your safety, please kindly refrain from eating and driving.

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。
お車でお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

Desserts

チーズケーキ
Cheesecake
¥800



抹茶ケーキ
Matcha cake
¥800

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。
お車でお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

Homemade Drinks



自家製レモネード
Homemade lemonade (Hot/Iced/Soda)
¥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.



自家製シロップジュース セとぽん
Homemade SETO-PON (Hot/Iced/Soda)
¥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.



成分表
Allergen List

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。
お車でお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.



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.

Coffee (Hot/Iced)
ブレンドコーヒー
¥750

Espresso
エスプレッソ
¥650

Café Latte (Hot/Iced)
カフェラテ
¥800

Cappuccino (Hot/Iced)
カプチーノ
¥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

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



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。
お車でお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.

数量限定デザート Desserts (Limited Quantity)

2026年新たに須田悦弘氏の作品がベネッセハウスミュージアムに設置されました。
ベネッセハウスミュージアムカフェでは、作品にちなんだデザートをご用意いたしました。

In 2026, a new work by Yoshihiro Suda was installed at the Benesse House Museum.

At the Benesse House Museum Café, we have prepared desserts inspired by the artworks on display.

パフェセット「バラ」 Parfait set Rose ¥1,600

《バラ公衆電話跡》をイメージしたパフェとハーブティーのセット。
A set featuring a parfait and herbal tea inspired by the theme "Rose - Payphone Site"



フロート「レモンとオリーブ」 Float Lemon and Olive. ¥980

ミュージアムカフェ内のイラスト作品「レモン」と「オリーブ」をイメージしたデザート。
Desserts inspired by the illustrations "Lemon" and "Olive" displayed in the museum café.



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。
お車でお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.