

表示は消費税込みの価格です。

COFFEE コーヒー



ブレンドコーヒー ¥650
当店特製豆の本格的な味わい



当店独自のアイスコーヒー

アメリカンコーヒー ¥650
アメリカンローストの飲みやすいコーヒー



コーヒーフロート

炭火焼コーヒー ¥700 当店独自のアイスコーヒー ¥700
深入り豆の本格的な味わい

ウィンナーコーヒー ¥700 アイスウィンナーコーヒー ¥750
濃いめのコーヒーにホイップクリームが入っています

ミルクコーヒー ¥700 アイスミルクコーヒー ¥750
コーヒー1に対してミルク4の割合の飲みやすいコーヒー

コーヒーフロート ¥800

TEA 紅茶



紅茶(レモン、ミルク) ¥650 アイスティ(レモン、ミルク) ¥700

アップルティー ¥700 アイスアップルティー ¥750

オレンジティー ¥700 アイスオレンジティー ¥750

シナモンティー ¥750 アイスシナモンティー ¥800

キャラメルティー ¥750 アイスキャラメルティー ¥800

セイロン風ミルクティー ¥700

表示は消費税込みの価格です。

OTHER DRINKS

その他の武蔵野文庫こだわりドリンク

クリームソーダ ¥800

1984年の開店当初からの定番メニューです。
クリームソーダと言えばグリーンの色が一般的ですが
当店はレモン風味の黄色が特徴です。



ジュース **おすすめ!** ¥800

(オレンジ、レモン、バナナ、その他季節の天然果汁)
当店自慢の自家製ジュースです。
定番のジュースや季節ごとの期間限定のジュースをお楽しみください。



いちごジュース
2月~3月ごろ



夏みかんジュース
5月~6月ごろ



しもジュース
7月~8月ごろ



ぶどうジュース
9月~10月ごろ



りんごジュース
11月~1月ごろ

ソーダ水 ¥650

当店名物レモン風味のソーダ水



ミルク ¥650 アイスミルク ¥700

ココア ¥700 アイスココア ¥750

コーラ ¥650 レモンスカッシュ ¥700

ミルクセーキ ¥800 ペリエ ¥650

ほうじ茶 ¥650 茶房風ミルクほうじ茶 ¥700

アイスウーロン茶 ¥650

表示は消費税込みの価格です。

FOOD MENU お食事

カレーライス

武蔵野文庫のルーツ、早稲田文庫の時代から引き継ぐ秘伝のレシピ。小麦粉、玉ねぎをじっくり長時間炒めてルーから作ります。ほろほろに煮込んだ大きな鶏肉と大ぶりのジャガイモがごろり。一度食べたらやみつきになります。

人気!

- 単品 ¥1,200
- 大盛り ¥1,300
- ちび盛り ¥1,100
- 生卵 ¥80



カレーセット ¥1,500

カレー+サラダ+コーヒー/紅茶/ヨーグルト
(カレー大盛り+¥100、ちび盛り-¥100)

SANDWICH トースト



チーズトースト ¥700

ナチュラルチーズをたっぷり
のせトーストを焼き上げました。



ハムトースト ¥700

スモークハムをカリッと焼いたパンで
サンド。



茶房サンド ¥800

スモークハムとカレー味のツナが入った
当店オリジナルのサンドイッチ。



トースト ¥550

プレーンのこんがり焼いたトースト。
ジャム&バターはお好みで。

モーニング
限定 10食



ホットサンド ¥350

カリッと焼いた分厚いトーストに
切り込みを入れた当店自慢のポケットサンド。
玉子とカレー味。リッと焼いたパンでサンド。

表示は消費税込みの価格です。

SWEETS スイーツ

(10月~2月)
期間限定



焼きリンゴ ¥800

真っ赤な林檍の芯を抜きレーズンと
ラム酒とザラメを入れてオーブンで
焼き上げる秘伝の逸品。



レモンケーキ ¥550

ホイップクリームがたっぷり乗った
自家製レモンケーキ。



ポーネントルテ ¥450

栗林なおからの自家製ケーキ。
昔懐かしい味わい。



茶房レバロア ¥530

レモンが乗ったレモン風味の昔ながらの
ババロア。プルプルの触感がやみつきに。

アイスクリーム (バニラ) ¥600

アイスクリーム (抹茶) ¥630

アイスクリーム (バニラと抹茶のミックス) ¥650

ライチシャーベット ¥600

ブルーベリーヨーグルト ¥600



バニラと抹茶のミックス

CAKE SET ケーキセット

レモンケーキ + コーヒー/紅茶 ¥1,150

ポーネントルテ + コーヒー/紅茶 ¥1,050

焼きリンゴ (10月~2月) + コーヒー/紅茶 ¥1,300

コーヒー、紅茶 (¥650) 以上のお飲み物とのセットは差額を頂戴いたします。

表示は消費税込みの価格です。

ALCOHOL お酒・アルコール

プレミアムモルツ 小瓶 334ml ¥550

エビス 中瓶 500ml ¥700



(ナッツのおつまみ付)

17時～当店オリジナルカクテルなど
Barメニューをご用意しております。

TABLEWARE 食器

当店では、福岡県の伝統工芸品「小石原焼 (こいしわらやき)」の食器を使用しています。
美しい紋様や温かみのある風合いが特徴の食器です。

小石原焼は福岡県朝倉郡東峰村にて焼かれる陶器で主に生活雑器が焼かれています。
1682年に、福岡藩3代藩主黒田光之が伊万里から陶工を招いて窯場を開いたのが始まり。

刷毛目、飛び鉋、櫛描き、指描き、流し掛け、打ち掛けなどによって表現される
独特の幾何学的な文様が特色で、素焼きを行わず、釉薬を流し掛ける製法が特徴です。



TAKE OUT お持ち帰り テイクアウト

カレーライス	¥1,000	茶房特選コーヒー豆 100g ~
カレールーのみ	¥900	ブレンド ¥700
ミックスサンド	¥800	炭焼き ¥800
レモンケーキ	¥550	
ポーネントルテ	¥450	
焼きリンゴ (期間限定)	¥800	

GIFT ドリップバッグギフト

ドリップバッグ 1つ ¥350

- ・スペシャルブレンド
- ・マイルドブレンド
- ・炭火焼きブレンドドリップバッグ

ブック型ギフト 4つ入り ¥1,200



ギフトはレジカウンター横で販売しております。

茶房 武蔵野文庫のご紹介

<茶房武蔵野文庫にはルーツがあります。>

かつて、早稲田キャンパス南門近くに茶房早稲田文庫という喫茶店がありました。日本家屋を改装した一風変わった店で、早大生や井伏鱒二、五木寛之ら稲門文士のたまり場として愛されていました。

惜しくも昭和 59 年に閉店しましたが、当時のスタッフであった現マスターの日下がその雰囲気、味、看板を継承し、「茶房武蔵野文庫」として、ここ吉祥寺に開業しました。

当店には、早稲田文庫から引き継いだ蔵書や工芸品が置かれ、壁には井伏鱒二直筆の書も飾っています。



また、当店特製カレー、手作りレモンケーキなどのレシピも、当時から変わらないままです。

蔵書はご覧いただくこともできますので、ご興味がございましたらスタッフにお声がけください。



本日は「茶房武蔵野文庫」にお越いただき、誠にありがとうございます。ごゆっくりお過ごしください。