

COURSE THE FOUNDRY がオススメするコースメニュー


スープ

サラダ

メイン

お魚料理 or お肉料理

ライスボットの炊きたてご飯

 バーミキュラで焼き上げた栗のクレームブリュレ

ドリンク

食後のお飲み物を下記よりお選びください

3860

SET DRINKS

コーヒー (Hot/Iced)

温州みかんジュース

紅茶 (Hot/Iced)


ワンダーアップルジュース

信州ぶどうジュース


価格はすべて税込です。

食物アレルギー物質につきましては係員にお尋ねください。当店のお米は、すべて国産米を使用しています。

バーミキュラ レストラン ザ ファウンダリーのこだわり



素材本来の味を引き出すため、すべての料理にバーミキュラを使用しています。



ご飯は世界一おいしいご飯を炊くことを目指して開発したライスポットで、ひと鍋ずつ炊き上げています。

FISH & VEGETABLES

バーミキュラ	フライパンで焼き上げた鯖 無水調理した菊芋のピューレ	2680
	シェリービネガーと焦がしバターのソース	
	(サラダ、ライスポットの炊きたてご飯付き)	

MEAT



	ライスポットで低温調理した恵那鶏	2680
	無水調理した季節の野菜を添えて	
	(サラダ、ライスポットの炊きたてご飯付き)	

OPTION


	ライスポットの炊きたてご飯は以下に変更できます。	
	ライスポットの炊きたて卵かけご飯	+250
	自家製醤油麹とこだわり卵 薪火オイル	



SET SOUP

	オススメ		無水調理した蕪の温かいスープ	+280
---	------	---	----------------	------


SET DESSERTS



	バーミキュラで焼き上げた栗のクレームブリュレ	+610
---	------------------------	------

SET DRINKS

コーヒー (Hot/Iced)	温州みかんジュース	+380
紅茶 (Hot/Iced)	ワンダーアップルジュース	
	信州ぶどうジュース	

OTHER DRINKS

	林檎のジンジャーエール	770
	ジョエア・オーガニックスパーリング・シャルドネ (ノンアルコール)	880
	アサヒスーパードライ	770
	グラススパークリングワイン	990
	グラスワイン (白・赤)	880

 はバーミキュラ製品でお席まで提供いたします。 のドリンクは素材本来の味を引き出すためにバーミキュラを使用しています。  
価格はすべて税込です。食物アレルギー物質につきましては係員にお尋ねください。当店のお米は、すべて国産米を使用しています。  
未成年者およびお車を運転される方の飲酒を固く禁じさせていただきます。

# LUNCH - COURSE -

バーミキュラ レストラン ザ ファウンダリーのこだわり



素材本来の味を引き出すため、すべての料理にバーミキュラを使用しています。



ご飯は世界一おいしいご飯を炊くことを目指して開発したライスポットで、  
ひと鍋ずつ炊き上げています。



無水調理した蕪の温かいスープ

無水ベイクした人参のサラダ

バーミキュラ フライパンで焼き上げた鯖

無水調理した菊芋のピューレ シェリービネガーと焦がしバターのソース

or

ライスポットで低温調理した恵那鶏

無水調理した季節の野菜を添えて

ライスポットの炊きたてご飯



バーミキュラで焼き上げた栗のクリームブリュレ

ドリンク

※お飲み物を裏面よりお選びください。

3860



はバーミキュラ製品でお席まで提供いたします。

価格はすべて税込です。食物アレルギー物質につきましては係員にお尋ねください。当店のお米は、すべて国産米を使用しています。

# SET DRINK


コーヒー (Hot/Iced)	温州みかんジュース
紅茶 (Hot/Iced)	ワンダーアップルジュース
	信州ぶどうジュース



+

## OPTION      ライスポットの炊きたてご飯は以下に変更できます。

ライスポットの炊きたて卵かけご飯	+ 250
自家製醤油麴とこだわり卵    薪火オイル	

# OPTION DRINKS

 林檎のジンジャエール	+ 770
ジョエア・オーガニックスパーリング・シャルドネ (ノンアルコール)	+ 880
アサヒスーパードライ	+ 770
スパークリングワイン	+ 990
グラスワイン (白・赤)	+ 880

 はバーミキュラ製品でお席まで提供いたします。 のドリンクは素材本来の味を引き出すためにバーミキュラを使用しています。  
価格はすべて税込です。食物アレルギー物質につきましては係員にお尋ねください。  
当店のお米は、すべて国産米を使用しています。未成年者およびお車を運転される方の飲酒を固く禁じさせていただきます。

# LUNCH -TERRACE PLAN-

バーミキュラ レストラン ザ ファウンダリーのこだわり



素材本来の味を引き出すため、すべての料理にバーミキュラを使用しています。



ご飯は世界一おいしいご飯を炊くことを目指して開発したライスポットで、  
ひと鍋ずつ炊き上げています。



無水調理した蕪の温かいスープ

無水ベイクした人参のサラダ

バーミキュラ フライパンで焼き上げた鯖

無水調理した菊芋のピューレ シェリービネガーと焦がしバターのソース

or

ライスポットで低温調理した恵那鶏

無水調理した季節の野菜を添えて

ライスポットの炊きたてご飯

ドリンク

※お飲み物を裏面よりお選びください。

3500



はバーミキュラ製品でお席まで提供いたします。

価格はすべて税込です。食物アレルギー物質につきましては係員にお尋ねください。当店のお米は、すべて国産米を使用しています。

# SET DRINK

アサヒスーパードライ

スパークリングワイン

グラス赤ワイン

グラス白ワイン

 林檎のジンジャエール

温州みかんジュース

信州ぶどうジュース

ワンダーアップルジュース

コーヒー（Hot/Iced）


紅茶（Hot/Iced）



+

OPTION ライスポットの炊きたてご飯は以下に変更できます。

ライスポットの炊きたて卵かけご飯 + 250  
自家製醤油麴とこだわり卵 薪火オイル

# OPTION DESSERTS

 バーミキュラで焼き上げた栗のクレームブリュレ +610

 はバーミキュラ製品でお席まで提供いたします。 のドリンクは素材本来の味を引き出すためにバーミキュラを使用しています。  
価格はすべて税込です。食物アレルギー物質につきましては係員にお尋ねください。  
当店のお米は、すべて国産米を使用しています。未成年者およびお車を運転される方の飲酒を固く禁じさせていただきます。