

**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

ライスポットの炊きたてご飯

 パーミキュラで無水調理した苺のミルクプリン

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 フライパンでしっとりムニエルにしたスズキ 2680  
無水ベイクした茄子とらっきょうのラビゴットソース  
(サラダ、ライスポットの炊きたてご飯付き)

## MEAT

低温調理した仔羊のカイエットの薪火グリル 2680  
無水調理したじゃがいものピュレとスパイスオイル  
(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  バーミキュラで無水調理したじゃがいものスープ +280

## SET DESSERTS

 バーミキュラで無水調理した苺のミルクプリン +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。

 バーミキュラで無水調理したじゃがいものスープ

無水ベイクした人参のサラダ

バーミキュラ フライパンでしっとりムニエルにしたスズキ


無水ベイクした茄子とらっきょうのラビゴットソース

or

低温調理した仔羊のカイエットの薪火グリル

無水調理したじゃがいものピュレとスパイスオイル


ライスポットの炊きたてご飯

 バーミキュラで無水調理した苺のミルクプリン

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 + 880  
(ノンアルコール)

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。

 バーミキュラで無水調理したじゃがいものスープ

無水ベイクした人参のサラダ

バーミキュラ フライパンでしっとりムニエルにしたスズキ

無水ベイクした茄子とらっきょうのラビゴットソース

or

低温調理した仔羊のカイエットの薪火グリル


無水調理したじゃがいものピュレとスパイスオイル

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

 バーミキュラで無水調理した苺のミルクプリン +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。