

 素材本来の味を引き出すために全ての料理にパーミキュラを使用しています。

BURGER

バーミキュラで3時間煮込んだブルドポークのハンバーガー キタアカリのフライドポテト	1,980
柔らかく煮込んだブルドポークに自家製BBQソースを絡ませ、 無水ベイクした玉ねぎなどを全粒粉の自家製パンズに挟みました。	

PANCAKE

無水調理したブルーベリーのパンケーキ	1,980
風味豊かな小麦粉「春よ恋」を使用したもちり食感のパンケーキを、 パーミキュラ特製グリドルで焼き上げました。 ごろごろブルーベリーと共に召し上がってください。	
フレッシュバナナのパンケーキ	1,980
風味豊かな小麦粉「春よ恋」を使用したもちり食感のパンケーキを、 パーミキュラ特製グリドルで焼き上げました。 フレッシュバナナとキャラメリゼしたバナナでお召し上がってください。	

SOUP

 無水調理したにんじんとりんごの冷たいポタージュ	600
素材の甘みを最大限に引き出した、 口当たりがやさしい夏にぴったりのポタージュです。	

DESERT

 バーミキュラで焼き上げた自家製プリン	660
パーミキュラで焼き上げた滑らかなくちどけのプリンです。	
チェリータルト 無水ベイクしたパインとパプリカフルーツソース	770
ピスタチオ風味のダマンドクリームを絞り、 ダークチェリーを入れたタルトです。	
カレドショコラ 酸味の効いた梅のコンフィチュール添え	770
ココアジェノワーズにヘーゼルナッツクリームと チョコクリームをサンドしました。	

DESERT OPTION

デザートは以下を追加できます。

バニラアイス +220

SET DRINK

下記より、好きなドリンクをお選びください +440

コーヒー (Hot/Iced)	ウーロン茶 (Iced)
アールグレイ (Hot/Iced)	国産 ゆず緑茶 (Hot)
カモミール (Hot)	さくら和紅茶 (Hot)
マンゴージャスミンティー (Iced)	日向夏の和紅茶 (Iced)
果肉入り100% オレンジジュース	こだわりのグレープジュース

 はパーミキュラ製品でお席まで提供いたします。

価格は全て税込みです。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。当店ではお米は全て国産米を使用しています。

DRINK MENU

BEER

エビス生ビール	770
---------	-----

WINE

スパークリングワイン ロピトー/ ヴァーヴ・ダルジャン	990
白グラス ルンガロッチェ/ カデット ビアンコ	880
赤グラス ルンガロッチェ/ カデット ロッソ	880

COCKTAILS

ハイボール	880
モスコミュール	880
ジントニック	880

NON ALCOHOL

ノンアルコールビール	660
ノンアルコール スパークリングワイン	880
ノンアルコール 赤ワイン	770
ノンアルコール 白ワイン	770

MINERAL WATER

ヒルドン スティル	880
ヒルドン スパークリング	880

SEASONAL DRINKS

 3種のスパイスのアップルサイダー (Iced)	770
 ジンジャーレモネードソーダ (Iced)	770
 季節のコンフィチュールソーダ (Iced)	880

SOFT DRINK

果肉入り100% オレンジジュース	660
アルプスワイナリー こだわりのグレープジュース	660
ジンジャーエール	660

CAFE

コーヒー (Hot/Iced)	660
カフェラテ (Hot/Iced)	750
カフェモカ (Hot/Iced)	770
ハニーラテ (Hot/Iced)	770

OTHERS

抹茶ラテ (Hot/Iced)	770
ココア (Hot/Iced)	770

JAPANESE TEA

国産 ゆず緑茶 (Hot)	660
さくら和紅茶 (Hot)	660
マンゴージャスミンティー (Iced)	660
日向夏の和紅茶 (Iced)	660

TEA

アールグレイ (Hot/Iced)	660
カモミール (Hot)	660
ウーロン茶 (Iced)	660

 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。
価格は全て税込みです。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。
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。

SPECIALTY COFFEE

コロンビア産スペシャルティコーヒー 飲み比べ

NARINO, EL ALTO

ナリーニョ エル アルト

コロンビアコーヒーを代表する産地 ナリーニョ。
南西部の寒暖差で育った豆たちは、身が固くしまってお
り、新鮮な柑橘類を頼ったような
気持ちのいい酸味と甘さが心地いい。

産地	ナリーニョ県	甘み	★★★★☆☆
	エル・アルト	フルーティーさ	★★★★★★
	農協	苦み	★☆☆☆☆
焙煎	中浅煎り	フレーバー	★★★★☆☆

ワイルド	●————★————●	上 品
ナ ッ ツ	●————★————●	果 実
芳 醇	●————★————●	ク リ ア

SPECIALTY COFFEE

コロンビア産スペシャルティコーヒー 飲み比べ

DEEP DARK BLEND

ディープダーク ブレンド

ダークチョコを思わせるほろ苦さの奥に、
柔らかな甘味が広がる。
高品質なコーヒーと最適な焙煎でのみ
作ることができる極上の苦味体験。

産地	コロンビア	甘み	★★★★☆
	産地指定	フルーティーさ	★☆☆☆☆
	農協 MIX	苦み	★★★★★
焙煎	極深煎り	フレーバー	★★☆☆☆

ワイルド	●————★————●	上 品
ナ ッ ツ	●——★————●	果 実
芳 醇	●——★————●	ク リ ア

SPECIALTY COFFEE

コロンビア産スペシャルティコーヒー 飲み比べ

VERMICULAR ORIGINAL BLEND

バーミキュラ オリジナルブレンド

アーモンドのような香ばしさとプラリネを思わせる甘さ。

しっかりとしたボディがありつつ、

後味にほのかに感じられるオレンジの酸味がつづく、

とてもバランスが取れたブレンド。

産地	コロンビア	甘み	★★★★☆☆
	産地指定	フルーティーさ	★★★★☆☆
	農協 MIX	苦み	★★★★☆☆
焙煎	中深煎り	フレーバー	★★★★☆☆

ワイルド	●	★	●	上 品
ナ ッ ツ	●	★	●	果 実
芳 醇	●	★	●	ク リ ア

SPECIALTY COFFEE

コロンビア産スペシャルティコーヒー
3種飲み比べ

¥770 税込

VERMICULAR ORIGINAL BLEND

バーミキュラ オリジナルブレンド

NARINO, EL ALTO

ナリーニョ エル アルト

DEEP DARK BLEND

ディープダーク ブレンド

スペシャルティ
コーヒー

3種飲み比べの
楽しみ方

1杯目

ご注文のコーヒーを、スタッフが
お席までご提供いたします。

2杯目
以降

バーカウンターに設置されている
ポットよりお好きなコーヒーを
お楽しみください。