



 素材本来の味を引き出すために全ての料理にバ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

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バンズに挟みました。

1,980

## PANCAKE

無水調理したブルーベリーのパンケーキ

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、  
バ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りください。

1,980

フレッシュバナナのパンケーキ

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、  
バ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りください。

1,980

## SOUP

 無水調理したにんじんとりんごの冷たいポタージュ

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。

600

## DESSERT

 バーミキュラで焼き上げた自家製プリン 660

バーミキュラで焼き上げた滑らかなちどけのプリンです。

チェリータルト 770  
無水ベイクしたパイとパプリカフルーツソース

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。

カレドシヨコラ 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。

DESSERT 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)

マンゴージャスマンティール (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

 はバ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

## 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

## 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

## 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

## WINE

スパークリングワイン 990  
ロピトール/  
ヴァーヴ・ダルジャン

白グラス 880  
ルンガロッチェ/  
カデット ビアンコ

赤グラス 880  
ルンガロッチェ/  
カデット ロッソ

## MINERAL WATER

ヒルドン スティル 880

ヒルドン スパークリング 880

## 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

## TEA

アールグレイ (Hot/Iced) 660

カモミール (Hot) 660

ウーロン茶 (Iced) 660

## COCKTAILS

ハイボール 880

モスコミュール 880

ジントニック 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

## OTHERS

抹茶ラテ (Hot/Iced) 770

ココア (Hot/Iced) 770

 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。