

DINNER

 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。

 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。

 特製の「薪窯」を使用して、香ばしい薫りと芳醇な風味をまとうせています。

APPETIZER

ライスポットで低温調理したサーモンのミ・キュイ
キウイと胡瓜のソース

低温調理したサーモンは、口当たりがしっとり、なめらか。
キウイと胡瓜の爽やかなソースと相性ぴったりです。

ライスポットで低温調理したローストビーフ
和風だしソース

香ばしく焼き上げた茄子に、山葵と醤油麴を添えて。和の風味が引き立つ一品です。

ブラータチーズと夏野菜のピスタチオジェノベーゼ

濃厚なブラータチーズに、ピスタチオの香ばしさと夏野菜の彩りを添えた一皿です。

無水ベイクした野菜のマリネ

無水ベイクで野菜の旨みを最大限引き出したマリネです。

 無水調理した国産牛のトリッパ

自家製玉ねぎ麴・トマト・ピーマンのみで無水調理したトリッパです。

  無水調理したポテトフライ

無水調理で甘みを引き出した、ホクホク食感のじゃがいも。
薪の香りをまとうせた特製マヨネーズと、ケチャップを添えて。

“ヤズサラタス” 夏のスイカと塩チーズのサラダ

みずみずしいスイカと塩味の効いたブルガリアチーズ「シレネ」をあわせた、
夏ならではのさっぱりサラダです。

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。

BREAD

ポットメイドベーカリーのくるみパン・フォカッチャ

バーミキュラ ミニスキレットで焼き上げた食事パンです。

DESSERT

 バーミキュラで焼き上げた自家製プリン

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

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イヤモ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

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

 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。

MAIN

 ライスポットで低温調理した骨付き豚ロースの薪火グリル
バーミキュラ フライパンで焼いたキタアカリとにんにくのピューレ

3,190

自家製塩麴で漬けた豚ロースを低温調理してから、薪火で香ばしく仕上げました。

 自家製にんにく麴に漬けたグリルチキン

2,420

にんにく塩麴でやわらかく仕上げた鶏肉と無水調理したにんじんを、
薪火で香ばしくグリルしました。

 和牛イチボの薪火ステーキ
シャリアピンソース

4,250

低温調理した和牛イチボを薪火で香ばしく仕上げました。
シャリアピンソースが旨みを引き立てます。

  黒毛和牛のサーロインステーキ

7,200

薪の香りをまとわせたサーロイン。立ちのぼる香ばしさと、とろける旨みをご堪能ください。

RICE

 **バーミキュラで柔らかく煮込んだ自家製塩豚と
九条ネギの炊き込みご飯** (2~3人前) 2,420

塩豚、香ばしく焼いた九条ネギ、刻み昆布と
すぐき漬けの食感が楽しい炊き込みご飯です。

 **バーミキュラで炊いた3度おいしい鯛めし
特製だれのお刺身付き (ごま・梅) 2set** (2人前) 3,520

鯛の旨みがしっかりと染み込んだ絶品鯛めし。特製だれに漬け込んだ
鯛のお刺身をのせて、ズには鯛茶漬けとして3度楽しめます。

+ 追加: 特製だれのお刺身 (1 set) 500

 **ライスポットの炊きたてご飯** (2~3人前) 1,320

+

OPTION ライスポットの炊きたてご飯に下記を追加できます。

 **自家製しょうゆ麴とこだわり卵 薪火オイル** +280

燻製の香りが食欲をそそる、“究極の卵かけごはん”が完成します。

PASTA

無水調理したミートソースのパスタ 2,200

無水調理で引き出した野菜の甘みとコクが広がる、自家製ミートソースのパスタです。
野菜チップの食感もアクセント。

RED WINE

ルンガロッチェ カデット ロッソ 4,400
Lungarotti Cadetto Rosso

イタリア/ウンブリア

心地よいスパイシーさを感じられ、ブランデー漬のフルーツのような複雑な芳香があります。しっかりとした構成を持ち、フレッシュな酸とタンニンの調和が取れた味わい。

ウェンテ サウザンヒルズカベルネソーヴィニオン 5,500
Wente Southern Hills Cabernet Sauvignon

アメリカ/リヴァモア・ヴァレー

フランスのシャトーマルゴーの苗木をもってきて代々作られたワイン。チェリーやバナナ、チョコレートのリッチなアロマとタンニンが絶妙です。なめらかな余韻をお楽しみいただけます。

ルンガロッチェ モンテファルコロッソ・リゼルヴァ 8,200
Lungarotti Montefalco Rosso Riserva

イタリア/ウンブリア

ワイルドベリーやプラムのジャムのような香りをベースにシナモンやクローヴなどの印象もあります。熟成した柔らかいタンニンがあり、酸のバランスが良く、長い余韻をお楽しみいただけます。

ジェジェモルチェ マルゴー 9,500
J.J. Mortier Margaux

フランス/ボルドー

まろやかな口当たりとデリケートな風味をもち、ボルドーワインの中で最も繊細なタイプ。

カピアンカ バローロ DOCG 12,600
Ca' Bianca Barolo

イタリア/ピエモンテ

イタリアを代表する赤ワインのひとつです。酸味もしっかりしているながら、ピロードのような柔らかさも併せ持ち、余韻としてリコリスや熟した赤い果実を想わせる味わいが残ります。

CHAMPAGNE

ジャンノエルアトン クラシック・ブラン・ド・ノワール 12,000
Jean Noel Haton Classic Blanc de Noirs

フランス/シャンパーニュ

深い黄金色を帯び、生き生きとした泡を持ちます。
まろやかでシトラスのようなフルーティーな香りがあり、
しなやかな味わいが感じられます。

ジャンノエルアトン 60か月熟成 ピュア ゼロ・ドサーージュ 17,000
Jean Noel Haton Pure Zéro Dosage

フランス/シャンパーニュ

柑橘系の爽やかな果実の香りに、
オレンジの花のニュアンス。長期熟成によって
落ち着いた酸味とミネラル感が複雑に重なり合い、
優雅で気品に満ちた味わいです。

SPARKLING WINE

ロピトー ヴーヴ・ダルジャン 4,950
Ropiteau Veuve d'Argent Brut

フランス

オーガニック認証を受けた、
フレンチスパークリングワイン。
酸がエレガントさと同時に力強さを与えており、
フィニッシュに感じる柔らかな甘みが
長い余韻を感じさせます。

ジュヴェカンブス レゼルヴァファミリア ブリュット ナチュレ 8,500
Juve & Camps Reserva de La Familia Brut Nature

スペイン/ベネデス

上流階級のカヴァ。フリーランジュースのみを使用し、
果実本来の豊かな酸味とミネラル等の
エキスが生きています。

WHITE WINE

ルンガロッチェ カデット ビアンコ 4,400
Lungarotti Cadetto Bianco

イタリア/ウンブリア

やさしい味わいでお料理の組み合わせを選ばない白ワイン。
アニス、アーモンド、黄色い花を想わせる芳香があります。
フレッシュさを感じるやさしい口当たりで
繊細な余韻が長く続きます。

ウエンテモーニングフォグ シャルドネ 5,500
Wente Morning Fog Chardonnay

アメリカ/セントラル・コースト

とれたてのリンゴやタルトなどの芳しい香りと
深い味わいが感じられます。

シャトールレオニアン ブラン 7,700
ChateauTour Leognan Blanc

フランス/ボルドー

グラヴの代表的なワイン、
シャトー・カルボーニュのセカンド。
少し堅さがあり青草の香りがある辛口で、力のある
伝統的なグラヴのタイプの白ワイン。

ルンガロッチェ トッレディジャーノイルピノ 9,800
Lungarotti Torre di Giano Vigna Il Pino

イタリア/ウンブリア・トルジャーノ

樽香が際立つタイプ。樽香に由来するバニラの
ヒントのある、やさしい香り。
洗練された厚みのあるボディ。
エレガントなアロマが、口の中で長く楽しめます。

ROSE WINE

ルンガロッチェ ブレザローズ 4,800
Lungarotti Brezza Rose

イタリア/ウンブリア・トルジャーノ

バラを想わせる香りが感じられ、フレッシュで、
繊細な香りが広がります。
ラストには、フルーツを想わせる香りに、藤や
スターアニスを想わせるニュアンスも感じられます。

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。