

**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

パーミキュラで焼き上げたクラシックプリン

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。

+

## CURRY

 バーミキュラ フライパンでソテーした新玉ねぎとイカのフリットのカレー  
1980  
(サラダ、ライスポットの炊きたてご飯付き)

## FISH & VEGETABLES

バーミキュラ フライパンでソテーした真鯛と菜の花  
2680  
カブのソースとふきのとうのピュレ  
(サラダ、ライスポットの炊きたてご飯付き)

## MEAT

バーミキュラで2時間煮込んだ豚のスペアリブと  
2680  
バーミキュラ フライパンでソテーしたほうれん草  
(サラダ、ライスポットの炊きたてご飯付き)

+

## SET SOUP

  無水調理した新玉ねぎの温かいスープ  
+280


## SET DESSERTS



 バーミキュラで焼き上げたクラシックプリン +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
アサヒスーパードライ	770
グラスシャンパン	1650
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。