

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。

FISH & VEGETABLES

藁で炙った鰹とバーミキュラフライパンでソテーした初夏の野菜
焦がし玉葱のソース
(サラダ、ライスポットの炊きたてご飯付き) 2680

MEAT

バーミキュラでコンフィにした豚肩ロースの薪火ロースト
ピペラードとバルサミコソース
(サラダ、ライスポットの炊きたてご飯付き) 2680

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

+

SET SOUP



無水調理した人参のスープ

+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。