

バーミキュラのレストランが オールデイダイニングになってリニューアルオープン！

-コンセプトは“心と体が喜ぶバーミキュラ料理”-

-2024年12月3日(火) 11時オープン/バーミキュラ ビレッジ-



愛知ドビー株式会社が運営する、バーミキュラの世界観を体験できるブランド体験型施設「バーミキュラ ビレッジ」(所在地：愛知県名古屋市中川区舟戸町4, 2)内のレストラン「バーミキュラ レストラン ザ ファウンダリー」が、ビレッジ開業5周年の2024年12月3日(火) 11時にリニューアルオープンいたします。

コンセプトは「心と体が喜ぶバーミキュラ料理」。これまでのコース料理中心のスタイルから、気軽に楽しめるアラカルトスタイルへ。営業スタイルも、これまでのランチ・ディナーの2形態から、モーニング・ランチ・カフェ・ディナーと、いつでも来店いただいても楽しめるオールデイダイニングへ生まれ変わります。

メニューは「心と体が喜ぶバーミキュラ料理」をコンセプトに一新。自家製調味料にこだわり、ソースやドレッシングはもちろん、味噌や醤油麹などの発酵調味料も手作り。バーミキュラの鋳物ホーロー製調理器具と特製の薪窯を使用して、丁寧に素材本来の味を引き出し、おいしさと健康の両立を目指したお料理をご提供します。

ランチには、バーミキュラ ライスポットで炊いたご飯と、ご飯を最高においしく食べられるおかず7種がセットになった「バーミキュラ御膳(2,860円)」やバーミキュラで無水調理したお野菜を堪能できる「1日分の野菜が摂れるバーミキュラのサラダボウル(価格未定)」、特製鉄板で香ばしく焼き上げる「全粒粉のパンケーキ(価格未定)」などをご用意。ディナーには、薪火で薫り高く仕上げのお肉・お魚料理や、炊き込みご飯などをご用意。炊き立てを鍋ごとご提供する炊き立てご飯は、お米本来の甘みと素材の旨みが際立ち、必食の一品です。

レストランのご予約は、モーニング・ランチ・カフェ・ディナー共に、11月6日(水) 11時からレストラン専用予約サイト (<https://www.tablecheck.com/ja/vermicular-restaurant/reserve/message>)にて承ります。

さらに、隣接するバーミキュラ ポットメイドベーカリーも「心と体が喜ぶバーミキュラ料理」をコンセプトに、生まれ変わります！ 2024年12月3日のリニューアルオープンに向けて、リリース第二弾も発信予定です。

開業5周年を迎え、進化し続けるバーミキュラ ビレッジにぜひお越しください。

【本件の取材に関する問い合わせ先】愛知ドビー株式会社 広報担当：古澤・加藤・大澤

MAIL: vermicular_pr@vermicular.jp TEL:052-352-2531 FAX:052-353-5401

バーミキュラ レストラン ザ ファウンダリー 新メニュー



ランチ：バーミキュラ御膳(2,860 円)

バーミキュラ ライスポットで炊いたご飯と、ご飯を最高においしく食べられるおかずを 7 種ご用意。ライスポットで低温調理し、しっとりジューシーなローストビーフやサーモンのミキュイ、オープン当初から大人気の自家製醤油麺で食べる卵かけごはんもお楽しみいただけます。ご飯はバーミキュラのおひつで提供されるので、最後までおいしさと温かさがキープされます。



モーニング、ランチ、カフェタイム：

1 日分の野菜が摂れるバーミキュラのサラダボウル かぼちゃスープ付

レタス、にんじん、かぼちゃ、さつまいも、ズッキーニ、ビーツ、蓮根などの野菜・フルーツ・ハーブ・ナッツ・穀物が入ったボリューム満点のサラダ。葉野菜は香ばしく焼き上げ、根菜は無水調理で甘みを引き出し、特製にんじんドレッシングで仕上げました。シェアしても、主食にしても満足感のある心も体も喜ぶサラダです。※価格調整中



ディナー：素材本来の味をさらに引き立てる“薪窯料理”

ファウンダリーでは、特製の「薪窯」を使用しています。新開発のファイアウッドパンを薪窯に入れて焼きあげることで、瞬間蒸発ホーローでお肉の



旨みを凝縮しながら、薪窯の香ばしい薫りと芳醇な風味をまとうせ、素材そのものの魅力を最大限に引き出すことができます。



モーニング、ランチ、カフェタイム：

全粒粉のパンケーキ

季節のフルーツのキャラメリゼといちごのコンフィチュール

バーミキュラの特製パンケーキグリドル(鉄板)で香ばしく焼き上げた全粒粉のパンケーキはしっとり&ふわふわ。生地にはバターを使用せず、ホイップクリームは豆乳とココナッツ



を使用するなど、おいしさと健康にこだわりました。キャラメリゼしたフルーツは季節ごとに変わるので、いつ来ても楽しめます。※価格調整中

※メニュー・価格は変更になる場合がございます。

【本件の取材に関する問い合わせ先】 愛知ドビー株式会社 広報担当：古澤・加藤・大澤

MAIL: vermicular_pr@vermicular.jp TEL:052-352-2531 FAX:052-353-5401

VERMICULAR VILLAGE 施設概要

VERMICULAR RESTAURANT THE FOUNDRY (バーミキュラ レストラン ザ ファウンダリー)

営業時間：月～木 ランチ・カフェタイム 11:00～17:00(L.O. 16:00)
金 ランチ・カフェタイム・ディナー 11:00～22:00(L.O. 21:00)
土日祝 モーニング・ランチ・カフェタイム・ディナー 9:00～22:00(L.O. 21:00)

定休日：年中無休 ※2024年12月30日(月)～2025年1月3日(金)まで年末年始休業をいただきます

席数：72席(店内52席+テラス20席)

所在地：愛知県名古屋市中川区舟戸町4 運河沿い バーミキュラ ビレッジ ダイニングエリア

ご予約：下記 URL またはご予約専用ダイヤル(050-1722-6800)より承ります

<https://www.tablecheck.com/ja/vermicular-restaurant/reserve/message>

VERMICULAR POT MADE BAKERY (バーミキュラ ポットメイドベーカリー)

営業時間：10:00～16:00

定休日：年中無休 ※2024年12月30日(月)～2025年1月3日(金)まで年末年始休業をいただきます

席数：74席(店内34席+テラス席40席)

所在地：愛知県名古屋市中川区舟戸町4 運河沿い バーミキュラ ビレッジ ダイニングエリア

TEL：052-355-6801 駐車場：ダイニングエリア35台

VERMICULAR FLAGSHIP SHOP (バーミキュラ フラッグシップショップ)

営業時間：月～木 10:00～17:00 金土日祝 10:00～18:00

定休日：年中無休 ※2024年12月30日(月)～2025年1月3日(金)まで年末年始休業をいただきます

所在地：愛知県名古屋市中川区舟戸町2 運河沿い バーミキュラ ビレッジ スタジオエリア

TEL：052-746-3330 駐車場：スタジオエリア29台

<アクセス>

■電車でお越しの方：

名古屋駅より名鉄「山王駅」下車、徒歩約14分／名古屋駅よりあおなみ線「ささしまライブ駅」下車、徒歩約15分

■お車でお越しの方：名古屋駅から南東に約5分

■バスでお越しの方：名古屋駅より名古屋市営バス幹名駅2「小栗橋」下車、徒歩約1分

愛知ドビー・VERMICULAR について

愛知ドビーは、1936年愛知県名古屋市創業の老舗鋳造メーカーです。3代目の兄弟の「町工場から世界最高の製品を作りたい」という想いから、2010年、メイド・イン・ジャパンの鋳物ホーロー鍋「バーミキュラ」は誕生しました。「手料理と、生きよう。」をブランドスローガンに掲げ、素材本来の味を楽しむライフスタイルを通じて、世界中に手料理のある暮らしの素晴らしさをお届けしていきます。 HP： <https://www.vermicular.jp/>

会社概要

名称：愛知ドビー株式会社

所在地：愛知県名古屋市中川区舟戸町2 運河沿い
バーミキュラ ビレッジ スタジオエリア 2F

創業：1936年

資本金：16,500,000円

代表取締役社長：土方邦裕

本件の取材に関する問い合わせ先

愛知ドビー株式会社

広報担当：古澤・加藤・大澤

MAIL： vermicular_pr@vermicular.jp

TEL：052-352-2531

FAX：052-353-5401