


THE FOUNDRY COURSE

THE FOUNDRY がお薦めするパーミキュラ料理と

旬の食材を堪能できる特別なコースです。

 素材本来の味を引き出すため、すべての料理にパーミキュラを使用しています。

ズワイガニとフォアグラのトースト

 無水調理したカブとパーミキュラ フライパンでムニエルにした白子
アサリのスープ仕立て

ラディッキオ・タルディーボのクレープ

低温調理したアンコウの薪火ロースト

無水調理したキタアカリとパプリカのピューレ チョリソーのソース

————— メイン2品よりお1つお選びください —————

低温調理したフランス産鴨もも肉のコンフィ

無水調理した季節野菜添え 粒マスタードのソース

和牛もも肉の薪火ローストと知多半島平松さんのしいたけ
ごぼうのソース (+1200)

—————
パーミキュラの炊きたて卵かけご飯

無水調理したりんごのパブロバ

ハーブティー

7300



はパーミキュラ製品でお席まで提供いたします。

価格はすべて税抜きです。別途消費税を頂戴いたします。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。

PAIRING

パーミキュラによって引き出された
素材本来の味わいに合わせたペアリングをご用意しています。
乾杯からメインまで、それぞれのお料理とのマリアージュをお楽しみください。

WINE PAIRING

+5000

ソムリエが厳選する、ワイン5杯のペアリングです。

VERMICULAR NON-ALCOHOLIC PAIRING

+2500

すべてパーミキュラを使用した、
オリジナルノンアルコールドリンク4杯のペアリングです。

🍷 フラワーハーブとレモンのスパークリング

🍷 無水調理したにんじんとハーブのスペシャリテ


🍷 ライスポットで低温抽出したこぶみかんの葉と
シャルドネのモクテル


🍷 ノンアルコールホットサンゲリア

🍷 素材本来の味を引き出すためにすべての料理にパーミキュラを使用しています。

価格はすべて税抜きです。別途消費税を頂戴いたします。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。

DESSERT

 バーミキュラで作った栗のクレームブリュレ Chestnut Crème Brûlée	550
無水調理したりんごのパブロバ "Musui-Cooked" Apple Pavlova	750

 はバーミキュラ製品でお席まで提供いたします。
価格はすべて税抜きです。別途消費税を頂戴いたします。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。

The white Vermicular pot icon means the dish will be served in Vermicular cookware. Consumption tax will be added separately.
Please let your server know of any allergies or dietary restrictions beforehand. We serve local Japanese rice.


 素材本来の味を引き出すためにすべての料理にバーミキュラを使用しています。

All of our dishes use Vermicular cookware to bring out the natural flavors of each ingredient.

APPETIZER


ズワイガニとフォアグラのトースト / 1 piece 700
Snow Crab and Foie Gras Tartine / 1 piece

無水調理した季節の根菜のシーザーサラダ 1300
"Musui-Cooked" Seasonal Root Vegetables Caesar Salad


 無水調理したカブとバーミキュラ フライパンでムニエルにした白子 1600
アサリのスープ仕立て
"Musui-Cooked" Turnip and Shirako Meunière, Manila Clam Soup

ラディッキオ・タルディーボのクレープ 1500
Radicchio Tardivo Crepe

SOUP

 無水調理したかぼちゃのポタージュ 500
"Musui-Cooked" Kabocha Potage

STEW

 4時間煮込んだ牛タンと 3200
無水調理した季節野菜のシチュー
Beef Tongue and "Musui-Cooked" Seasonal Vegetable Stew


MAKIBI-GRILLED

低温調理したアンコウの薪火ロースト 2700
無水調理したキタアカリとパプリカのピューレ チョリソーのソース
Makibi-Grilled Monkfish with Seasonal Vegetables, Potato and Chorizo Sauce

低温調理したフランス産鴨もも肉のコンフィ 2700
無水調理した季節野菜添え 粒マスタードのソース
Sous-Vide Duck Confit with Seasonal Vegetables, Grained Mustard Sauce

和牛もも肉の薪火ローストと知多半島平松さんのしいたけ 3900
ごぼうのソース
Makibi-Roasted Wagyu Beef with Shiitake Mushroom, Burdock Sauce

CURRY & RICE

 豚の角煮と無水調理した大根のカレー 1800
Pork Belly and "Musui-Cooked" Daikon Curry

RICE & BREAD

卵かけご飯 THE FOUNDRY スタイル 400
Egg over Vermicular Rice - THE FOUNDRY Style -

バーミキュラの炊きたてご飯 200
Vermicular Rice

 ポットメイドブレッド 200
Vermicular Pot Made Bread

DINNER DRINK MENU

COFFEE

— VERMICULAR VILLAGE HOUSE BLEND
Roasted by Little Darling Coffee Roasters —

アメリカーノ (Hot) Americano	600
カフェラテ (Hot/Iced) Caffe Latte	650
コールドブリュー Cold Brew	600

TEA

— KUSMI TEA —

アナスタシア “ブラックティー&シトラス” (Hot/Iced) Anastasia "Black Tea with Citrus"	650
ブーケ オブ フラワー “ブラックティー&イランイラン” (Hot/Iced) Bouquet of Flowers "Black Tea with Ylang-Ylang"	650
アクアエグゾチカ “ハイビスカス&マンゴー” (Hot) AquaExotica "Hibiscus with Mango"	650
エクスピュア アディクト “緑茶&グレープフルーツ” (Hot) Expure Addict "Green Tea with Grapefruit"	650

JAPANESE TEA

— 星野製茶園 —

八女 特上煎茶 (Hot) Sencha Green Tea	650
八女 ほうじ茶 (Hot) Hojicha Tea	650

価格はすべて税抜きです。別途消費税を頂戴いたします。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。

Consumption tax will be added separately. Please let your server know of any allergies or dietary restrictions beforehand.

We strictly prohibit underage drinking as well as driving under the influence.

BEER

アサヒスーパードライ Asahi Super Dry	700
-------------------------------	-----

CRAFT BEER

TOSA IPA (高知) TOSA IPA (Kochi)	1000
ヴァイツェン コエド 白 (埼玉) Coedo Hefeweizen White (Saitama)	1000
ポーター スワンレイク (新潟) Swan Lake Robust Porter (Niigata)	1000

WINE BY THE GLASS

シャンパン ブリュット・アンティーク プルミエ・クリュ / キャティア Brut Antique Premier Cru / Cattier	1500
白ワイン シャルドネ / トレンサム・エステート Chardonnay / Trentham Estate	800
赤ワイン シラーズ / トレンサム・エステート Shiraz / Trentham Estate	800
- 本日のワイン -	
白ワイン White Wine	900
赤ワイン Red Wine	1200
その他ワイン Other Wine	900

ORIGINAL COCKTAILS

 無水調理した洋梨のカクテル "Musui-Cooked" Pear Cocktail	1000
 苺とリュバープのマティーニ Strawberry and Rhubarb Martini	1100
 岐阜県奥飛騨 ウオッカのモスコミュール Okuhida Vodka Moscow Mule (Gifu)	800
愛知県清須ジンのジン&トニック Kiyosu Craft Gin and Tonic (Aichi)	800
沖縄県伊江ラムのモヒート Ie Rum Santa Maria Mojito (Okinawa)	900
グァバとクラフトジンのギムレット Guava and Craft Gin Gimlet	1000

WHISKY

SINGLE MALT

ラフロイグ10年 Laphroaig 10 years	950
--------------------------------	-----

BLENDED

バラントイン17年 Ballantines' 17 years	1050
------------------------------------	------



AMERICAN WHISKEY

ウッドフォードリザーブ Woodford Reserve	900
---------------------------------	-----

SOFT DRINKS


 林檎のジンジャーエール Apple Ginger Ale	700
温州みかんジュース Satsuma Mandarin Orange Juice	600
ワンダーアップルジュース Aomori Wonder Apple Juice	600
信州巨峰ジュース Shinshu Kyoho Grape Juice	600
コカ・コーラ Coca-Cola	600

ORIGINAL MOCKTAILS

 自家製マーマレードと 御浜みかんのレモネード Housemade Marmalade and Mihama Mandarin Lemonade	700
 無水調理した洋梨の コンフィチュールソーダ "Musui-Cooked" Pear Confiture Soda	800

MINERAL WATER

ヒルドン スティル Hildon Still	600
ヒルドン スパークリング Hildon Sparkling	600

 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。

価格はすべて税抜きです。別途消費税を頂戴いたします。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。

The black Vermicular pot icon means Vermicular cookware is used to bring out the natural flavors of each ingredient. Consumption tax will be added separately. Please let your server know of any allergies or dietary restrictions beforehand.

We strictly prohibit underage drinking as well as driving under the influence.

CHAMPAGNE

ランソン ブラックラベル・ブリュット Lanson Black Label Brut Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier	12800
ジャック・ラセーニュ レ・ヴィーニュ・ド・モンゲウ NV Jacques Lassaigne Les Vignes de Montgueux Blanc de Blancs, Chardonnay	16000
ユリス・コラン レ・マイヨン ブラン・ド・ノワール エクストラ・ブリュット NV Ulysse Collin Les Maillons Blanc de Noirs Extra Brut, Pinot Noir	26000
ブノワ・ライエ ブリュット・ナチュール ヴィオレーヌ サン・スフル アジュテ 2013 Benoit Lahaye Brut Nature Violante Sans Sulfite ajoutée Pinot Noir, Chardonnay	28000
ドン・ペリニヨン 2008 Dom Pérignon	35000
ジャンソン・バラドン ブリュット ロゼ NV Janisson Baradon Brut Rose Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	16000
バランガ スパークリング / キリ・ヤーニ NV Paranga Sparkling / Kir-Yianni Xinomavro, Chardonnay, Malvasia Greece	5800
スパークリングソーヴィニヨン・ブラン / スティーンバーグ NV Sparkling Sauvignon Blanc / Steenberg Sauvignon Blanc South Africa	6800
ピンク・フリッツァンテ / グレープ・リパブリック 2018 Pink Frizzante / Grape Republic Steuben, Delaware, Niagara Japan	8800

SPARKLING WINE

WHITE WINE

クルーフ・ストリート シュナン・ブラン / マリヌー 2019 Kloof Street / Mullineux Chenin Blanc South Africa	4400
ヴァイン・イン・フレイム シャルドネ / ヴィル・ブドウレアスカ 2018 The Vine in Flames Chardonnay Dry / Ville Budureasca Chardonnay Romania	4800
くらむぼん甲州 / くらむぼんワイン 2019 Kurambon Koshu / Kurambon Wine Koshu Japan	4800
セカチュア・シュナン・ブラン / A.A.バーデンホースト 2019 Secateurs Chenin Blanc / A.A.Badenhorst Chenin blanc South Africa	6200
グンボルトツキルフナー・トラディツィオン / ヨハネスホフ・ライニッシュ 2017 Gumpoldskirchner Tradition / Johanneshof Reinisch Zierfandler, Rotgipfler Austria	6800
シャルドネ / ヤルデン 2017 Chardonnay / Yarden Chardonnay Israel	6800
ファンダメンタル / ゼップ・モーザー 2017 Fundamental / Sepp Moser Grüner Veltliner Austria	7200
シャルドネ ウィズナー・ヴィンヤード / テート・ドッグ 2015 Wisner Vineyard Chardonnay / Tate Dog Chardonnay USA	12800
ピュリニー・モンラッシュェブルミエ・クリュ レ・シャン・ガン / フランソワ・カリヨン 2017 Puligny Montrachet 1er Cru Les Champs Gains / Francois Carillon Chardonnay France	32000

ORANGE WINE

ルカツィテリ / ストリ・マラニ 2014 RKATSITELI / STORI MARANI Rkatsiteli Georgia	5800
ロディティス オレンジ ナチュール / テトラミトス 2019 Roditis Orange Nature / Tetramythos Roditis Greece	9600
カオス・ホワイト / エルギン・リッジ 2017 Chaos White / Elgin Ridge Sauvignon Blanc, Semillon South Africa	10000
フラワー・パワー / ポデーレ 414 2018 Flower Power / Podere 414 Sangiovese Italy	4800
ザ バスターズ ブレンド カベルネ・ソーヴィニヨン / ジャーニーズ・エンド 2018 The Pastor's Blend Cabernet Sauvignon / Journey's End Cabernet Sauvignon South Africa	4800
コントラスト・ティント / コンセイト・ヴィニョス 2012 Conceito Contraste Tinto Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional Portugal	5800
ナウサ ジュージュ・ヴィーニュ・ド・クシノマヴォ / ドメーヌ・ティミオプロス 2017 Naoussa Jeunes Vignes de Xinomavro / Domaine Thymiopoulos Xinomavro Greece	6400
シュベートブルグンダー / ヴァイングート・マン 2018 Spätburgunder / Weingut Mann Spätburgunder Germany	6600
キュヴェ・エデン / シャトー・レスカール 2016 Cuvee Eden / Chateau L'Escart Merlot, Cabernet Sauvignon, Malbec France	7200

ロッシ・デル・ヴェロネーゼ IGT / ラルコ 2015 Rosso del Veronese IGT / L'Arco Corvina, Rondinella, Cabernet Sauvignon, Molinara, Sangiovese Italy	8200
アーチャー シラズ / ヤウマ 2017 Archie's Shiraz / JAUMA Shiraz Australia	9000
シャンテ Y.A. まずかっと・ベリーー A Y キューブ 3 / ダイヤモンド 酒造 2016 Chante Y.A Muscat Bailey A Y Cube 3 / Diamond Brewing Muscat Bailey A Japan	9200
カベルネ・フラン / ルーシー・マルゴー 2018 Cabernet Franc / Lucy Margaux Cabernet Franc Australia	9800
カベルネ・ソーヴィニヨン / ヤルデン 2015 Cabernet Sauvignon / Yarden Cabernet Sauvignon Israel	10000
ランソレ / フランソワ・エコ 2016 L'INSOLENT / Francois Eco Grenache France	12000
パレルモ ナバ・ヴァレー カベルネ・ソーヴィニヨン / オリン・スウィフト・セラーズ 2015 Palermo Napa Valley Cabernet Sauvignon / Orin Swift Cellars Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Malbec America	18400
ヴォージュ・ロマネ オー・シャン・ベルドリ / オーディフレッド 2017 Vosne-Romanee Aux Champs Perdrix / Audiffred Pinot Noir France	22000
シャトー・レオヴィル・ラス・カーズ 1994 Chateau Leoville Las Cases Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc France	60000

価格はすべて税抜きです。別途消費税を頂戴いたします。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。Consumption tax will be added separately. Please let your server know of any allergies or dietary restrictions beforehand. We strictly prohibit underage drinking as well as driving under the influence.