

# THE FOUNDRY COURSE

THE FOUNDRY がお薦めするバーミキュラ料理と

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、すべての料理にバーミキュラを使用しています。

ライスポットで炊いたもち米の2種のおかき 甘えびを乗せて

薪火で炙った鰯と無水調理したカブのカルパッチョ 金柑のケッカソース

 丸ごと無水調理した春キャベツ

真鯛のバーミキュラ フライパンソテー 無水調理した旬のホワイトアスパラと新玉ねぎ  
ブラックオリーブと海苔のソース

< メイン2品よりお1つお選びください >

バーミキュラで2時間煮込んだスペアリブのスパイシーグリル  
無水調理したじゃがいものピュレ

藁で燻した和牛もも肉のロースト ヨモギのニョッキとそら豆  
バーミキュラ フライパンでソテーした  
フキノトウと行者ニンニクの味噌を添えて (+1320)

バーミキュラの炊きたて卵かけご飯

焼きいものモンブラン レモンアイスクリームとアールグレイのクリーム

ハーブティー

8030



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

+5500

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

+2750

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。

🍷 ストロベリーハーブのスパークリング


🍷 無水調理したにんじんとハーブのスペシャリテ

🍷 オレンジのジントニック


🍷 低温抽出したコーヒーと巨峰のホットワイン

🍷 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。  
価格はすべて税込みです。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

 バーミキュラで無水調理したイチゴのミルクプリン 610  
"Musui-Cooked" Strawberry Milk Pudding

焼きいものモンブラン 830  
レモンアイスクリームとアールグレイのクリーム  
Roasted Sweet Potato Mont Blanc

 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. All prices include sales tax.  
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、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


ライスポットで炊いたもち米の2種のおかき 甘えびを乗せて / 2 pieces 770  
Sweet Shrimp on Sticky Rice Crackers / 2 pieces

無水調理した季節の根菜のシーザーサラダ 1430  
"Musui-Cooked" Seasonal Root Vegetables Caesar Salad


薪火で炙った鱈と無水調理したカブのカルパッチョ 1760  
金柑のケッカソース  
Makibi-Roasted Spanish Mackerel Carpaccio with Checca Sauce

 丸ごと無水調理した春キャベツ 1320  
"Musui-Cooked" Cabbage with Comté Cheese

## SOUP

 無水調理した新玉ねぎのポタージュ 550  
"Musui-Cooked" Spring Onion Potage

## STEW

 4時間煮込んだ牛タンと 3520  
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

真鯛のバーミキュラ フライパンソテー 2970  
無水調理した旬のホワイトアスパラと新玉ねぎ ブラックオリーブと海苔のソース  
Sautéed Red Snapper with "Musui-Cooked" White Asparagus,  
Olive and Nori Sauce

バーミキュラで2時間煮込んだスペアリブのスパイシーグリル 2970  
無水調理したじゃがいものピューレ  
Makibi-Roasted Pork Ribs with  
"Musui-Cooked" Potato Purée and Sautéed Spinach

藁で燻した和牛もも肉のロースト ヨモギのニョッキとそら豆 4290  
バーミキュラ フライパンでソテーしたフキノトウと行者ニンニクの味噌を添えて  
Hay-Smoked Wagyu Beef with Mugwort Gnocchi, Fava Beans,  
Fuki Shoot and Garlic Miso Sauce


## CURRY & RICE

 無水調理した春キャベツと鶏のせせりのグリーンカレー 1980  
"Musui-Cooked" Cabbage and Chicken Green Curry

## RICE & BREAD

卵かけご飯 THE FOUNDRY スタイル 440  
Egg over Vermicular Rice - THE FOUNDRY Style -

バーミキュラの炊きたてご飯 220  
Vermicular Rice

 ポットメイドブレッド 220  
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	660
カフェラテ (Hot/Iced) Caffe Latte	720
コールドブリュー Cold Brew	660

## TEA

アールグレイ (Hot/Iced) Earl Grey	610
ダーズリン (Hot/Iced) Darjeeling	610

— KUSMI TEA —

アクアエグゾチカ “ハイビスカス&マンゴー” (Hot) AquaExotica "Hibiscus with Mango"	720
--	-----

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"	720
---	-----

## JAPANESE TEA

— 星野製茶園 —

八女 特上煎茶 (Hot) Sencha Green Tea	720
八女 ほうじ茶 (Hot) Hojicha Tea	720

価格はすべて税込みです。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。

All prices include sales tax. 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 770  
Asahi Super Dry

## CRAFT BEER

TOSA IPA (高知) 1100  
TOSA IPA (Kochi)

ヴァイツェン コエド 白 (埼玉) 1100  
Coedo Hefeweizen White (Saitama)

ポーター スワンレイク (新潟) 1100  
Swan Lake Robust Porter (Niigata)

## WINE BY THE GLASS

シャンパン 1650  
ブリュット・アンティーク ブルミエ・クリュ  
/ キャティア  
Brut Antique Premier Cru / Cattier

白ワイン 880  
シャルドネ / トレンサム・エステート  
Chardonnay / Trentham Estate

赤ワイン 880  
シラーズ / トレンサム・エステート  
Shiraz / Trentham Estate

- 本日のワイン -

白ワイン 990  
White Wine

赤ワイン 1320  
Red Wine

その他ワイン 990  
Other Wine

## ORIGINAL COCKTAILS

 無水調理した苺のジンリッキー 1100  
"Musui-Cooked" Strawberry Gin Rickey

 苺とリュバープのマティーニ 1210  
Strawberry and Rhubarb Martini

 岐阜県奥飛騨  
ウオッカのモスコミュール 880  
Okuhida Vodka Moscow Mule (Gifu)

愛知県清須ジンのジン & トニック 880  
Kiyosu Craft Gin and Tonic (Aichi)

沖縄県伊江ラムのモヒート 990  
Ie Rum Santa Maria Mojito (Okinawa)

グァバとクラフトジンのギムレット 1100  
Guava and Craft Gin Gimlet

## WHISKY

### SINGLE MALT

ラフロイグ10年 1050  
Laphroaig 10 years

### BLENDED

バラントイン17年 1160  
Ballantines' 17 years

### AMERICAN WHISKEY

ウッドフォードリザーブ 990  
Woodford Reserve

## SOFT DRINKS

 林檎のジンジャーエール 770  
Apple Ginger Ale


温州みかんジュース 660  
Satsuma Mandarin Orange Juice


ワンダーアップルジュース 660  
Aomori Wonder Apple Juice

信州巨峰ジュース 660  
Shinshu Kyoho Grape Juice

コカ・コーラ 660  
Coca-Cola

## ORIGINAL MOCKTAILS


 自家製マーマレードと 770  
御浜みかんのレモネード  
Housemade Marmalade and Mihama  
Mandarin Lemonade

 無水調理した苺の 880  
コンフィチュールソーダ  
"Musui-Cooked" Strawberry Confiture Soda

## MINERAL WATER

ヒルドン スティル 660  
Hildon Still

ヒルドン スパークリング 660  
Hildon Sparkling

 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。

The black Vermicular pot icon means Vermicular cookware is used to bring out the natural flavors of each ingredient.

All prices include sales tax. 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	14080
ジャック・ラセーニュ レ・ヴィーニュ・ド・モンゲウ NV Jacques Lassaigue Les Vignes de Montgueux Blanc de Blancs, Chardonnay	17600
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	28600
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	30800
ドン・ペリニヨン 2010 Dom Pérignon	38500
ジャンyson・バラドン ブリュット ロゼ NV Janisson Baradon Brut Rose Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	17600
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	6380
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	7480
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	9680

# 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	4840
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	5280
くらむぼん甲州 / くらむぼんワイン 2019 Kurambon Koshu / Kurambon Wine Koshu Japan	5280
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	6820
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	7480
シャルドネ / ヤルデン 2017 Chardonnay / Yarden Chardonnay Israel	7480
ファンダメンタル / ゼップ・モーザー 2017 Fundamental / Sepp Moser Grüner Veltliner Austria	7920
ウィズナー・ヴィンヤード シャルドネ / テート・ドッグ 2015 Wisner Vineyard Chardonnay / Tate Dog Chardonnay USA	14080
ピュリニー・モンラッシェ プルミエ・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	35200

# ORANGE WINE

ルカツィテリ / ストリ・マラニ 2014 RKATSITELI / STORI MARANI / Rkatsiteli Georgia	6380
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	8580
カオス・ホワイト / エルギン・リッジ 2017 Chaos White / Elgin Ridge / Sauvignon Blanc, Semillon South Africa	9680

# ROSE WINE

フラワー・パワー / ポデーレ 414 2018 Flower Power / Podere 414 / Sangiovese Italy	5280
---	------

# RED WINE

ザ パスターズ 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	5280
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	6380
ブレディカット / グリフォイ・デクララ 2017 Predicat / Grifoll Declara Carinena, Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot Spain	6600
ナウサ ジュース・ヴィーニュ・ド・クシノマヴロ / ドメーヌ・ティミオプロス 2017 Naoussa Jeunes Vignes de Xinomavro / Domaine Thymiopoulos Xinomavro Greece	7040
シュベートブルグンダー / ヴァインゲート・マン 2018 Spätburgunder / Weingut Mann Spätburgunder Germany	7260
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	7920

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	9020
アーチャー シラーズ / ヤウマ 2017 Archie's Shiraz / JAUMA Shiraz Australia	9900
シャンテ Y.A. ますかっと・ベリー 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	10120
カベルネ・フラン / ルーシー・マルゴー 2018 Cabernet Franc / Lucy Margaux Cabernet Franc Australia	10780
カベルネ・ソーヴィニヨン / ヤルデン 2015 Cabernet Sauvignon / Yarden Cabernet Sauvignon Israel	11000
ランソレ / フランソワ・エコ 2016 L'INSOLENT / Francois Eco Grenache France	13200
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	20240
ヴォーヌ・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	24200
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	66000

価格はすべて税込みです。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。

All prices include sales tax.

Please let your server know of any allergies or dietary restrictions beforehand. We strictly prohibit underage drinking as well as driving under the influence.