

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。

アミューズ

前菜

バーミキュラで無水調理した季節野菜

薪火で焼いたイサキ 初夏の野菜のバーミキュラ フライパンソテー
焦がしたまねぎのソース

or

低温調理したホロホロ鳥のバーミキュラ フライパンソテー
自家製ドライトマトのソース

or

低温調理した和牛もも肉の薪火ロースト 赤ワインと青胡椒のソース (+1200)

バーミキュラの炊きたて卵かけご飯

デザート

ハーブティー

5800

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

バ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

+4500

ソムリエが厳選する、ワイン4杯のペアリングです。

VERMICULAR NON-ALCOHOLIC PAIRING

+2200

すべてバ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3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

🍷 自家製マーマレードと御浜みかんのレモネード

or

🍷 林檎のジンジャーエール

🍷 季節のコンフィチュールを使ったノンアルコールサングリア

🍷 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。

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

 ほうじ茶のクレームブリュレ マンゴーとパッションフルーツのソルベ 500
Hojicha Creme Brulée served with Passion Fruit Sorbet

なめらかな口どけのガトーショコラ 皮ごと無水調理したバナナのクリーム 550
Chocolate Gateau served with "Musui" Banana Cream

 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

鴨のカルニータスとフォアグラ 青とうもろこしの自家製トルティーヤ / 1 piece 500
Duck Carnitas and Foie Gras Tacos / 1 piece

THE FOUNDRY サラダ 1200
THE FOUNDRY Green Salad

藁で燻した初鰹 無水調理したズッキーニとトマトのジュレ 2000
Hay-Smoked Bonito with "Musui-Cooked" Zucchini and Tomato Gelée

 バーミキュラで無水調理した季節野菜 2200
"Musui-Cooked" Seasonal Root Vegetables

SOUP

 無水調理したグリーンピースの冷たいスープ 500
Cold "Musui-Cooked" Green Pea Soup

STEW

 渥美うまみ豚と無水調理したインカのみめざめ 季節野菜のブランケット 2000
Atsumi Umami Pork and Seasonal Vegetable Blanquette

MAKIBI-GRILLED

薪火で焼いたイサキ 初夏の野菜のバーミキュラ フライパンソテー 2400
焦がしたまねぎのソース
Makibi-Grilled Isaki with Sautéed Summer Vegetables

低温調理したホロホロ鳥のバーミキュラ フライパンソテー 2400
自家製ドライトマトのソース
Sous-Vide Guinea Fowl with Homemade Sun-Dried Tomato Sauce

低温調理した和牛もも肉の薪火ロースト 赤ワインと青胡椒のソース 3600
Makibi-Roasted Wagyu Beef with Grilled Asparagus, Red Wine Sauce

CURRY & RICE

 バーミキュラで魚介の旨みを引き出したブイヤベースカレー 2200
ココナッツ風味 / for 2-3 persons
Coconut Curry Bouillabaisse / for 2-3 persons

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

DECAF

アメリカーノ (Hot) Americano	600
カフェラテ (Hot/Iced) Caffe Latte	650

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	700
Asahi Super Dry	

CRAFT BEER

IPA 伊勢角屋麦酒・ラッシュホップ(三重)	1000
Lush Hop IPA (Mie)	
ヴァイツェン コエド 白(埼玉)	1000
Coedo Hefeweizen White (Saitama)	
ポーター スワンレイク(新潟)	1000
Swan Lake Robust Porter (Niigata)	

WINE BY THE GLASS

シャンパン	1500
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	800
シャルドネ / トレンサム・エステート Chardonnay / Trentham Estate	
赤ワイン	800
シラズ / トレンサム・エステート Shiraz / Trentham Estate	
- 本日のワイン -	
白ワイン	900
White Wine	
赤ワイン	1200
Red Wine	
その他ワイン	900
Other Wine	

ORIGINAL COCKTAILS

 無水調理した 丸ごとバナナブロンド "Musui" Banana Blonde	1000
 無水調理した 苺のジンリッキー "Musui" Strawberry Gin Rickey	1000
 苺とリュバープのマティーニ Strawberry and Rhubarb Martini	1100
 キス・オブ・ファイヤー パーミキュラスタイル Strawberry Lemon Kiss of Fire	950
愛知県清須ジンのジン & トニック Kiyosu Craft Gin and Tonic (Aichi)	800
岐阜県奥飛騨 ウオッカのモスコミュール Okuhida Vodka Moscow Mule (Gifu)	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	950
Laphroaig 10 years	

BLENDED

バラントイン17年	1050
Ballantines' 17 years	

AMERICAN WHISKEY

ウッドフォードリザーブ	900
Woodford Reserve	

SOFT DRINKS

 林檎のジンジャーエール	700
Apple Ginger Ale	

温州みかんジュース	600
Satsuma Mandarin Orange Juice	

ワンダーアップルジュース	600
Aomori Wonder Apple Juice	

信州巨峰ジュース	600
Shinshu Kyoho Grape Juice	

コカ・コーラ	600
Coca-Cola	

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
--	-----

 季節のコンフィチュールソーダ Seasonal Confiture Soda	800
---	-----

 無水調理した丸ごとバナナオレ "Musui" Banana Milk	800
---	-----

 苺と檸檬のルビーミルク Strawberry Lemon Milk	750
--	-----

西尾抹茶と白ぶどうの モクテル White Grape and Nishio Matcha Mocktail	800
---	-----

MINERAL WATER

ヒルドン スティル	600
Hildon Still	

ヒルドン スパークリング	600
Hildon Sparkling	

 は素材本来の味を引き出すため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。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

ヴァイン・イン・フレイム シャルドネ/ヴィル・ブドゥレアスカ 2018 The Vine in Flames Chardonnay Dry / Viile 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
エスピーニョゾス / A&D ワインズ 2015 Espinhosos / A&D Wines Avesso, Chardonnay Portugal	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
ガンボルトツキルフナー・トラディツィオン /ヨハネスホフ・ライニツシュ 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
マッシモのカミソリ/アズッカエアズッコ 2017 Azucca e Azucco Rasoio di Massimo Sauvignon Blanc Japan	9000
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 2018 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

ROSE WINE

フラワー・パワー/ポデーレ 414 2018 Flower Power / Podere 414 Sangiovese Italy	4800
ジャングル・ミックス/イエロー・マジック・ワイナリー 2018 Jungle Mix / Yellow Magic Winery Delaware, Yama Sauvignon Japan	12000

RED WINE

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 ジュース・ヴィーニュ・ド・クシノマヴロ /ドメヌ・ティミオプロス 2017 Naoussa Jeunes Vignes de Xinomavro / Domaine Thymiopoulos Xinomavro Greece	6400

ロッシン・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
アーチー シラズ/ヤウマ 2017 Archie's Shiraz / JAUMA Shiraz Australia	9000
シャンテ Y.A. ますかっと・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	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.