


LUNCH


 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。

下のメニューから 1 つお選びください。


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

Please choose one main dish from below.


STEW

	渥美うまみ豚と無水調理したインカのめざめ 季節野菜のブランケット	1800
	(サラダ、ライスポットの炊きたてご飯付き)	
	Atsumi Umami Pork and Seasonal Vegetable Blanquette,	
	served with Green Salad and Vermicular Rice	


CURRY

	たっぷりハーブのレモンチキンカレー	2000
	(サラダ、ライスポットの炊きたてご飯付き)	
	Lemon Chicken Curry,	
	served with Green Salad and Vermicular Rice	

FISH & VEGETABLES

	薪火で香ばしく焼いた鯖と無水調理した夏野菜のラタトゥイユ	2400
	(スープ、サラダ、ライスポットの炊きたてご飯付き)	
	Makibi-Grilled Mackerel with Summer Ratatouille,	
	served with Cold "Musui-Cooked" Corn Soup, Green Salad and Vermicular Rice	


MEAT

	低温調理した牛ハラミのバーミキュラ フライパンソテー	2400
	熟成インカのめざめとブラウンマッシュルーム	
	(スープ、サラダ、ライスポットの炊きたてご飯付き)	
	Sous-Vide Skirt Steak with Mezame Potatoes and Brown Mushrooms,	
	served with Cold "Musui-Cooked" Corn Soup, Green Salad and Vermicular Rice	

 ご飯はポットメイドブレッドに変更できます。

You can substitute Vermicular Rice with the Pot Made Bread.


SET DESSERT

	バーミキュラで焼き上げたクラシックプリン	+ 500
	Vermicular Classic Custard Pudding	
	丸ごと無水調理したパイナップルのタルト	+ 700
	- THE FOUNDRY スタイル -	
	"Musui-Cooked" Pineapple with Coconut Ice Cream	
	- THE FOUNDRY Style -	

SET DRINK

	好きなドリンクを下からお選びください	+ 280
	Please choose one drink from below.	
	コーヒー (Hot/Iced)	温州みかんジュース
	Drip Coffee	Satsuma Mandarin Orange Juice
	紅茶 (Hot/Iced)	ワンダーアップルジュース
	Kusmi Tea - Black Tea with Citrus	Aomori Wonder Apple Juice
	ほうじ茶 (Hot)	信州巨峰ジュース
	Hojicha Tea	Shinshu Kyoho Grape Juice

	カフェラテ (Hot/Iced)	+ 380
	Caffe Latte	

 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.

LUNCH DRINK MENU

 林檎のジンジャーエール	700
Apple Ginger Ale	
 自家製マーマレードと御浜みかんのレモネード	700
Housemade Marmalade and Mihama Mandarin Lemonade	
 無水調理したいちじくのコンフィチュールソーダ	800
"Musui-Cooked" Fig Confiture Soda	
 無水調理した丸ごとバナナオレ	800
"Musui-Cooked" Banana Milk	
アサヒスーパードライ	700
Asahi Super Dry	
グラスシャンパン	1500
Champagne (by the glass)	
グラスワイン (白・赤)	800
White / Red Wine (by the glass)	



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。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。

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。

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