

 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。

CURRY

 無水調理した夏野菜と丸ごとトマトのスープカレー
(サラダ、ライスポットの炊きたてレモンライス付き)

1980

STEW

 バーミキュラで5時間煮込んだ国産牛のビーフシチュー
(サラダ、ライスポットの炊きたてご飯付き)

3520

FISH & VEGETABLES

スズキのバーミキュラ フライパンソテー
薪火で焼いた季節野菜 焼きナスとヴィネガーのソース
( スープ、サラダ、ライスポットの炊きたてご飯付き)

2970

MEAT

低温調理した三河赤鶏もも肉のバーミキュラ フライパンソテー
無水調理したトウモロコシのピュレと赤ワインソース
( スープ、サラダ、ライスポットの炊きたてご飯付き)

2970

SET DESSERT

 バーミキュラで焼き上げたクラシックプリン

+ 610

丸ごと無水調理したパイナップルのタルト
- THE FOUNDRY スタイル -

+ 830

SET DRINK

お好きなドリンクを下からお選びください

+ 310

コーヒー (Hot/Iced) 温州みかんジュース

紅茶 (Hot/Iced) ワンダーアップルジュース

ほうじ茶 (Hot) 信州巨峰ジュース

カフェラテ (Hot/Iced)

+ 420

ご飯はポットメイドブレッドに変更できます。

 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。

LUNCH DRINK MENU

 林檎のジンジャーエール	770
 自家製マーマレードと御浜みかんのレモネード	770
 無水調理したチェリーのコンフィチュールソーダ	880
 無水調理した丸ごとバナナオレ	880
 無水調理したパイナップルのクリームソーダ	990
 無水調理した苺のクリームソーダ	990
アサヒスーパードライ	770
グラスシャンパン	1650
グラスワイン（白・赤）	880

 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。
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。