


LUNCH

 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。
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

 渾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

 パ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 2100
ココナッツ風味
(サラダ、ライスポットで炊いたサフランライス付き)
Coconut Curry Bouillabaisse,
served with Green Salad and Vermicular Saffron Rice

FISH & VEGETABLES

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
(🍲 スープ、サラダ、ライスポットの炊きたてご飯付き)
Makibi-Grilled Isaki with Sautéed Summer Vegetables,
served with Cold "Musui" Green Pea Soup, Green Salad and Vermicular Rice


MEAT

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
(🍲 スープ、サラダ、ライスポットの炊きたてご飯付き)
Sous-Vide Guinea Fowl with Homemade Sun-Dried Tomato Sauce,
served with Cold "Musui" Green Pea 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


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

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

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。

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	
 季節のコンフィチュールソーダ	800
Seasonal Confiture Soda	
 無水調理した丸ごとバナナオレ	800
"Musui" Banana Milk	
 苺と檸檬のルビーミルク	750
Strawberry Lemon Milk	
西尾抹茶と白ぶどうのモクテル	800
White Grape and Nishio Matcha Mocktail	
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.