


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.



## CURRY

	牛すじ肉と新玉葱のスパイスカレー (サラダ、ライスポットの炊きたてご飯付き) Spicy Beef Tendon and Fresh Onion Curry, served with Green Salad and Vermicular Rice	1680
---	--	------



## STEW

	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) Classic Beef Stew, served with Green Salad and Vermicular Rice	2200
---	--	------

## 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 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	2400
---	--	------



## 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 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	2400
---	---	------





 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 Hojicha Creme Brulée served with Passion Fruit Sorbet	+ 500
	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 Chocolate Gateau served with "Musui" Banana Cream	+ 550

## SET DRINK

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

	カフェラテ (Hot/Iced) Caffe Latte	+ 380
---	---------------------------------	-------

 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	
 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.