

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。

## CURRY

 イカわたと焦がしトマトのスパイスカレー 1980  
(サラダ、ライスポットの炊きたてご飯付き)

## STEW

 パーミキュラで5時間煮込んだ国産牛のビーフシチュー 3520  
(サラダ、ライスポットの炊きたてご飯付き)

## FISH & VEGETABLES

パーミキュラ フライパンでしっとりムニエルにしたエイヒレ 2970  
万願寺のジェノベーゼとセミドライトマト  
( スープ、サラダ、ライスポットの炊きたてご飯付き)

## MEAT

ライスポットで4時間コンフィにした三河赤鶏の薪火ロースト 2970  
蒸し焼きにしたパクチョイとパッションフルーツのソース  
( スープ、サラダ、ライスポットの炊きたてご飯付き)

## OPTION

ライスポットの炊きたてご飯は以下に変更できます。

  ライスポットの炊きたて卵かけご飯 +250  
自家製醤油麴とこだわり卵 薪火オイル

## COURSE THE FOUNDRYがお勧めするコースメニュー 3860

スープ

サラダ

メイン  
お魚料理 or お肉料理

ライスポットの炊きたてご飯 or パン

パーミキュラで焼き上げたジャスミンティーのクレームブリュレ

ドリンク  
食後の飲み物を下記よりお選びください  
(カフェラテは+50となります)

## SET DESSERT

 パーミキュラで焼き上げたジャスミンティーのクレームブリュレ + 610

パーミキュラで焼き上げたとろけるチーズケーキと  
無水調理したバイナップルのソース + 830

## SET DRINK

好きなドリンクを下からお選びください + 380

コーヒー (Hot/Iced) 紅茶 (Hot/Iced) ほうじ茶 (Hot)

温州みかんジュース ワンダーアップルジュース 信州ぶどうジュース

カフェラテ (Hot/Iced) + 430

 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
 無水調理したいちじく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
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パ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。