

COURSE THE FOUNDRY がオススメするコースメニュー

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

バーミキュラで焼き上げた 栗のクレームブリュレ

ドリンク

食後のお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)

3860

SET DRINKS

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

煎茶 (Hot)

信州ぶどうジュース

ほうじ茶 (Hot)

カフェラテ (Hot/Iced) +50

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。

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

 丸ごとトマトのバターチキンカレー 1980
(サラダ、ライスポットの炊きたてジャスミンライス付き)

FISH & VEGETABLES

バーミキュラ フライパンでソテーしたブリと無水調理したネギ 2680
ピスタチオピューレと柑橘のソース
(サラダ、ライスポットの炊きたてご飯付き)

MEAT

ライスポットで低温調理した鹿の薪火ロースト 2680
カリフラワーピューレとローゼルのコンフィチュール
(サラダ、ライスポットの炊きたてご飯付き)

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 3520
(サラダ、ライスポットの炊きたてご飯付き)

+

SET SOUP

 オススメ  無水調理したカブの温かいスープ +280

ご飯はポットメイドブレッドに変更できます。

+

SET DESSERTS

 バーミキュラで焼き上げた栗のクレームブリュレ +610
THE FOUNDRYできたてショートケーキ +830

SET DRINKS

コーヒー (Hot/Iced)	温州みかんジュース	+380
紅茶 (Hot/Iced)	ワンダーアップルジュース	
煎茶 (Hot)	信州ぶどうジュース	
ほうじ茶 (Hot)		
カフェラテ (Hot/Iced)		+430

OTHER DRINKS

 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
 無水調理した洋梨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

 はバーミキュラ製品でお席まで提供いたします。 のドリンク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。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。
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。