




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

 自家製サルシッチャと
パーミキュラ フライパンでソテーした茄子のカレー
(サラダ、ライスポットの炊きたてご飯付き) 1980


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
(サラダ、ライスポットの炊きたてご飯付き) 3520

FISH & VEGETABLES

パーミキュラでふっくらと蒸しあげた真鯛と桜えびのフリット 2970
パーミキュラ フライパンでソテーしたグリーンアスパラと
無水調理した新じゃがいも
( スープ、サラダ、ライスポットの炊きたてご飯付き)

MEAT

ライスポットでしっかりと低温調理した松阪ポークの薪火ロースト 2970
パーミキュラ フライパンでソテーしたカーボロネロ
( スープ、サラダ、ライスポットの炊きたてご飯付き)

ご飯はポットメイドブレッドに変更できます。

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

パーミキュラで無水調理した苺のミルクプリン

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

 パーミキュラで無水調理した苺のミルクプリン + 610

パーミキュラで炊きあげたずんだともち米のアイス 日向夏のコンポート + 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
 無水調理した苺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。