

DINNER

APPETIZER

無水ベイクした人参のサラダ ●OVEN POT	1,200 (1,320)
無水ベイクした季節野菜と フルーツのカプレーゼ ●OVEN POT ○乳	2,600 (2,860)
ライスポットで低温調理したローストビーフ パルメザンチーズとレホール、トナートソース ●RICEPOT / FRYING PAN ○小麦、卵	2,600 (2,860)
オーブンポットで調理した 真ダコのトマト煮込み ●OVEN POT	2,700 (2,970)
🍷 無水調理したポテトフライ トリュフ風味 ●OVEN POT ○小麦、乳	1,000 (1,100)
無水調理した白菜 パセリのバーニャフレイダソース 冷たいバーニャカウダソースです。 ●OVEN POT ○乳	1,000 (1,100)
🍷 トリュフ香るとろふわポットオムレツ ●OVEN POT ○卵、乳	1,300 (1,430)

SOUP

🍷 無水調理した玉ねぎと グリーンピースの冷製ポタージュ ●OVEN POT ○乳	600 (660)
---	--------------

MAIN

和牛イチボの薪火ステーキ ●RICEPOT / FRYING PAN / 薪火 ○小麦	3,900 (4,290)
🍷 黒毛和牛のサーロインステーキ ●OVEN POT / 薪火 ○小麦	6,600 (7,260)
ライスポットで低温調理した 骨付き豚ロースの薪火グリル 無水調理したじゃがいもとニンニクのピュレ ●RICEPOT / 薪火	2,900 (3,190)
ソーセージ盛り合わせ ●OVEN POT / 薪火 ○小麦、卵、乳	2,300 (2,530)
薪焼きしたサワラと無水調理した じゃがいものアンチョビバターソース ●OVEN POT / 薪火 ○乳	2,200 (2,420)

RICE

🍷 パーミキュラで柔らかく煮込んだ 自家製塩豚と九条ネギの炊き込みご飯 (2~3人前) ●RICEPOT ○小麦	2,200 (2,420)
🍷 イイダコの炊き込みご飯 (2~3人前) ●RICEPOT ○小麦	2,400 (2,640)
🍷 緑茶の炊き込みご飯 お茶漬けセット (2~3人前) お召上がり方 1. まずはお茶の香りがするご飯だけで。 2. シラスを混ぜて。 3. お好みの薬味で緑茶漬けにして。 ●RICEPOT ○小麦	2,500 (2,750)
🍷 ライスポットの炊きたてご飯 (2~3人前) ●RICEPOT	1,200 (1,320)

OPTION

ライスポットの炊きたてご飯に追加できます。

自家製醤油麹とこだわり卵 薪火オイル ●薪火 ○小麦、卵	255 (280)
---------------------------------	--------------

PASTA

無水調理した玉ねぎを乗せた フライパンナポリタン ●OVENPOT / FRYING PAN ○小麦、卵、乳	2,000 (2,200)
--	------------------

SET BREAD

ポットメイドベーカリーのフォカッチャ ○小麦、乳	400 (440)
-----------------------------	--------------

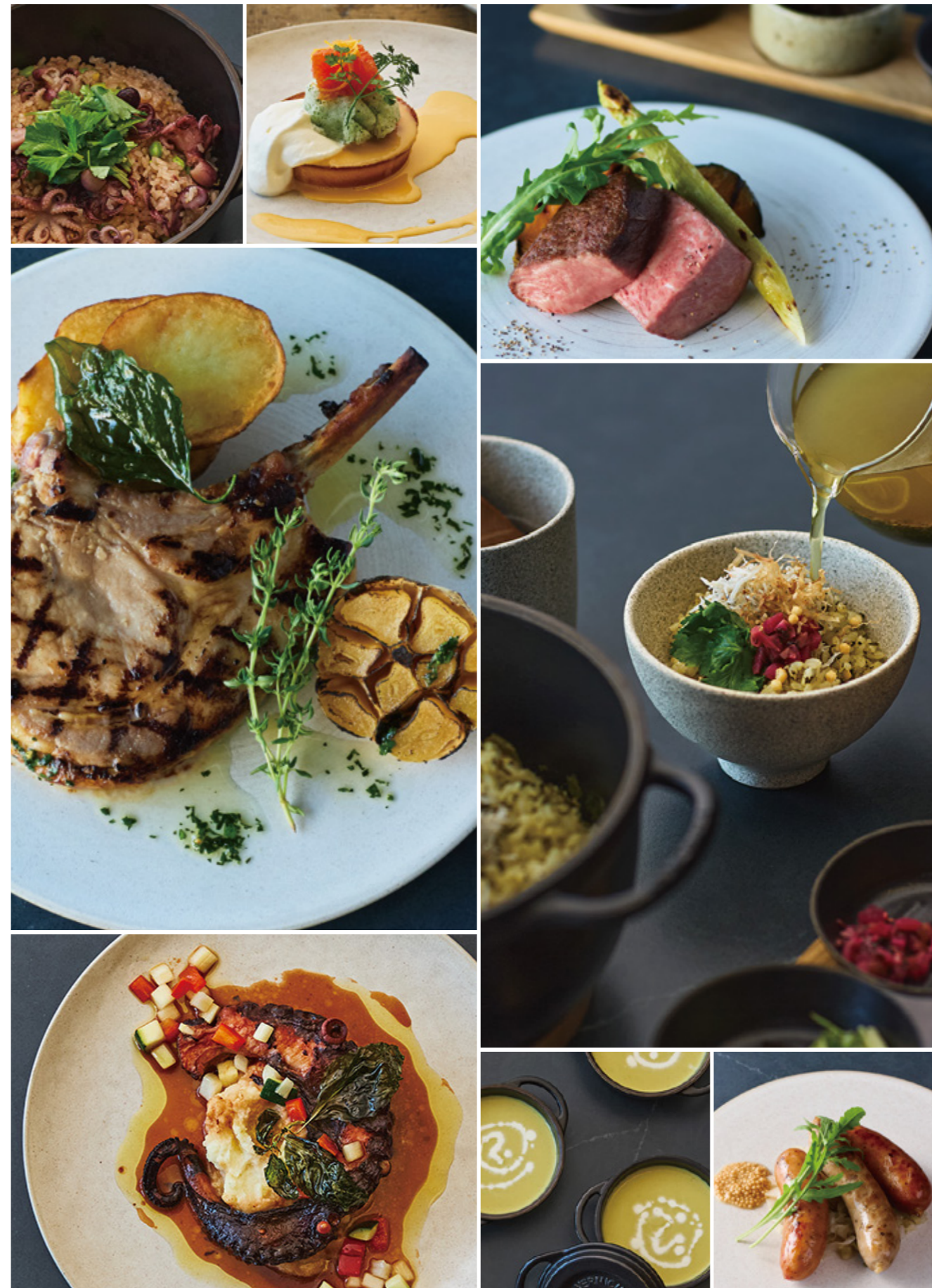
DESSERT

無水調理した人参のキャロットケーキ キャラメルソース ●OVEN POT ○くるみ、小麦、卵、乳	800 (880)
レモンのフィナンシェと大葉のグラニテ ●MINI SKILLET / RICEPOT ○小麦、卵、乳	800 (880)
🍷 イタリアンプリン 季節のフルーツ添え ●OVEN POT ○卵、乳	800 (880)

TOPPING

デザートに追加できます。

バニラアイス ○卵、乳	200 (220)
----------------	--------------



🍷 はパーミキュラ製品でお席まで提供いたします。

●は調理しているパーミキュラ製品です。

○は商品に使用しているアレルギー9品目を表示しております。その他の品目はスタッフにお尋ねください。

当店のお米は、すべて国産米を使用しています。

パンの製造ラインでは、えび・くるみを含む商品を生産しています。

DRINK MENU

COFFEE

lohas
beans

ロハスビーンズ社のスペシャルティコーヒーを
オリジナルブレンドでお楽しみください。

コーヒー (Hot/Iced)	600 (660)
カフェラテ (Hot/Iced)	682 (750)
ハニーラテ (Hot/Iced)	700 (770)

TEA

アールグレイ (Hot/Iced)	600 (660)
ウーロン茶 (Iced)	600 (660)
国産 ゆず緑茶 (Hot)	600 (660)
さくら和紅茶 (Hot)	600 (660)
カモミール (Hot)	600 (660)
日向夏の和紅茶 (Iced)	600 (660)
マンゴージャスマンティー (Iced)	600 (660)

SEASONAL DRINKS

無水調理し素材の味わいを凝縮したフルーツや
シロップを使用したバーミキュラ特製のドリンクです。

ジンジャーレモネードソーダ	700 (770)
パイナップルとカモミールの ティーソーダ	800 (880)
季節のコンフィチュールソーダ	800 (880)

SOFT DRINKS

果肉入り100%オレンジジュース	600 (660)
アルプスワイナリー こだわりのグレープジュース	600 (660)
ジンジャーエール	600 (660)
グレープフルーツジュース	600 (660)

MINERAL WATER

ヒルドン スティル	800 (880)
ヒルドン スパークリング	800 (880)

BEER

エビス生ビール	700 (770)
---------	--------------

WINE

スパークリングワイン ロピトー ヴーヴ・ダルジャン	900 (990)
白グラス ルンガロッチェ カデット ビアンコ	800 (880)
赤グラス ルンガロッチェ カデット ロッソ	800 (880)

COCKTAILS

ハイボール	800 (880)
モスコミュール	800 (880)
ジントニック	800 (880)

NON ALCOHOL DRINKS

ノンアルコールビール	600 (660)
ノンアルコール スパークリングワイン	800 (880)
ノンアルコール 赤ワイン	700 (770)
ノンアルコール 白ワイン	700 (770)

JAPANESE WHISKY

知多 (水割り/ソーダ割り)	800 (880)
----------------	--------------

SHOCHU

中々 麦 (水割り/ソーダ割り)	800 (880)
富乃宝山 芋 (水割り/ソーダ割り)	800 (880)

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。

CHAMPAGNE

ジャンノエルアトン
クラシック・ブラン・ド・ノワール
Jean Noel Haton Classic Blanc de Noirs
フランス/シャンパーニュ
深い黄金色を帯び、生き生きとした泡を持ちます。まるやかでシトラスのようなフルーティーな香りがあり、しなやかな味わいを感じられます。

10,909
(12,000)

ジャンノエルアトン 60か月熟成
ピュア ゼロ・ドサーージュ
Jean Noel Haton Pure Zéro Dosage
フランス/シャンパーニュ
柑橘系の爽やかな果実の香りに、オレンジの花のニュアンス。
長期熟成によって落ち着いた酸味とミネラル感が複雑に重なり合い、優雅で気品に満ちた味わいです。

15,455
(17,000)

SPARKLING WINE

ロピトー ヴーヴ・ダルジャン
Ropiteau Veuve d'Argent Brut
フランス
オーガニック認証を受けた、フレンチスパークリングワイン。
酸がエレガントさと同時に力強さを与えており、フィニッシュに感じる柔らかな甘みが長い余韻を感じさせます。

4,500
(4,950)

ジュヴェカンパス
レゼルヴァファミリア
ブリュットナチュレ
Juve & Camps Reserva de La Familia Brut Nature
スペイン/ペネデス
上流階級のカヴァ。フリーランジュースのみを使用し、果実本来の豊かな酸味とミネラル等のエキスが生きています。

7,727
(8,500)

WHITE WINE

ルンガロッティ カデット ビアッコ
Lungarotti Cadetto Bianco
イタリア/ウンブリア
やさしい味わいでお料理の組み合わせを選ばない白ワイン。アニス、アーモンド、黄色い花を想わせる芳香があります。フレッシュさを感じるやさしい口当たりで繊細な余韻が長く続きます。

4,000
(4,400)

ウェンテモーニングフォグシャルドネ
Wente Morning Fog Chardonnay
アメリカ/セントラル・コースト
とれたてのリンゴやタルトなどの芳しい香りと深い味わいを感じられます。

5,000
(5,500)

シャートールレオニアン ブラン
ChateauTour Leognan Blanc
フランス/ボルドー
グラヴの代表的なワイン、シャトー・カルポニユのセカンド。少し堅さがあり青草の香りがある辛口で、力のある伝統的なグラヴのタイプの白ワイン。

4,500
(4,950)

ルンガロッティ
トッレディジャーノイルピノ
ブリュットナチュレ
Juve & Camps Reserva de La Familia Brut Nature
イタリア/ウンブリア・トルジャーノ
樽香が際立つタイプ。樽香に由来するバニラのヒントのある、やさしい香り。
洗練された厚みのあるボディ。エレガントなアロマが、口の中で長く楽しめます。

7,727
(8,500)

ROSE WINE

ルンガロッティ ブレッザローズ
Lungarotti Brezza Rose
イタリア/ウンブリア・トルジャーノ
ばらを想わせる香りを感じられ、フレッシュで繊細な香りが広がります。ラストには、フルーツを想わせる香りに、藤やスターアニスを想わせるニュアンスも感じられます。

4,364
(4,800)

RED WINE

ルンガロッティ カデット ロッソ
Lungarotti Cadetto Rosso
イタリア/ウンブリア
心地よいバインーさを感じられ、ブランドー漬のフルーツのような複雑な芳香があります。しっかりとした構成を持ち、フレッシュな酸とタンニンの調和が取れた味わい。

4,000
(4,400)

ウェンテ サウザンヒルズ
カベルネソーヴィニヨン
Wente Southern Hills Cabernet Sauvignon
アメリカ/リヴァモア・ヴァレー
フランスのシャトーマルゴーの苗木をもってきて代々作られたワイン。
チェリーやバニラ、チョコレートのリッチなアロマとタンニンが絶妙です。なめらかな余韻をお楽しみいただけます。

5,000
(5,500)

ルンガロッティ モンテファルコ
ロッソ・リゼルヴァ
Lungarotti Montefalco Rosso Riserva
イタリア/ウンブリア
ワイルドベリーやプラムのジャムのような香りをベースにシナモンやクローヴなどの印象もあります。熟成した柔らかいタンニンがあり、酸のバランスが良く、長い余韻をお楽しみいただけます。

7,455
(8,200)

ジェジェモルチェ マルゴー
J.J. Mortier Margaux
フランス/ボルドー
まるやかな口当たりとデリケートな風味をもち、ボルドーワインの中で最も繊細なタイプ。

8,636
(9,500)

カビアンカ パローロ DOCG
Ca'Bianca Barolo
イタリア/ピエモンテ
イタリアを代表する赤ワインのひとつです。酸味もしっかりしているながら、ピロードのような柔らかさも併せ持ち、余韻としてリコリスや熟した赤い果実を想わせる味わいが残ります。

11,455
(12,600)

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。