



COURSE MENU

和牛フィレ肉と生ウニのタルタル

ライスポットで低温調理した赤エビとバンペイユのセビーチェ

フォアグラのバーミキュラ フライパンソテー
いちごのキャラメリゼ リュバープのコンフィチュール添え

無水調理した季節野菜のスペシャリテ

VERMICULAR HOUSE KITCHEN COURSE

 バーミキュラ ハウス キッチンがおすすめする料理と旬の食材を堪能できる特別なコースです。

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。

エゾ鹿のバーミキュラ フライパンソテー
山菜とジェニパーベリーのソース 胡桃味噌

or

和牛フィレ肉のバーミキュラ フライパンソテー
北海道産ポロネギ (+1,500)

鮭ハラスと実山椒の炊き込みご飯

柑橘のティラミス コーヒーのアイス

コーヒー/紅茶

バーミキュラ ビレッジ オリジナルブレンド コーヒー (HOT/ICED)

or

有機紅茶 月ヶ瀬夏摘み (HOT/ICED)

¥8,500

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。