

LUNCH DELI MENU

🍴 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の調理器具を使用しております。
おにぎりやご飯はライスポットで炊き上げた炊きたてのご飯を提供いたします。

STEP 1 イートインかテイクアウトを選ぶ

STEP 2 セットを選ぶ

A ライスポットの炊きたておにぎり2個と冷菜セット ¥1,310~

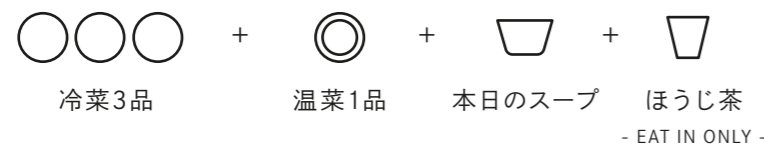


おすすめ /

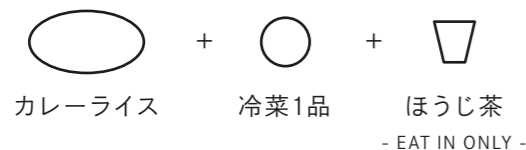
B ライスポットの炊きたておにぎり1個とバーミキュラのお惣菜セット ¥1,680~



C バーミキュラのお惣菜セット ¥1,670~



D バーミキュラの無水カレーセット ¥1,580~



STEP 3 追加する単品を選ぶ



TODAY'S MENU

ご飯・お惣菜は下記よりお選びください。

△ ライスポットの炊きたておにぎり

高菜明太 / 青菜とカリカリおかか / ちりめん山椒と菜っ葉の混ぜご飯
焼き鮭 (SET+30) / 鯛としその混ぜご飯 (SET+60)
焼きたらこ (SET+90) / 卵黄醤油漬けと塩昆布 (SET+90) / いくら (SET+200)

◡ ライスポットの炊きたてご飯

・ ジューシー -沖縄風炊き込みご飯- (SET+100) ・ 白ご飯 富山県産コシヒカリ

○ 冷菜

- ・ **NEW** 焼麩ちゃんぷるー
- ・ **NEW** 無水調理したじゃがいもとトリュフバターのポテトサラダ
- ・ フレッシュトマトとモッツアレラチーズのフリッタータ
- ・ **NEW** 米なすとズッキーニのカポナータ (SET+50)
- ・ **NEW** 醤油麹でマリネした鶏もも肉のカシューナッツ炒め
- ・ パーミキュラ フライパンで仕上げたケールと無水調理した焼きとうもろこしのサラダ
- ・ ライスポットで低温調理した鶏レバーとプルーンの煮込み
- ・ **NEW** 無水調理した島野菜と豚しゃぶのサラダ 柚子胡椒ソース (SET+100)

◎ 温菜

- ・ **NEW** 【土日祝限定】豚肩ロースと夏野菜のプロシエット チミチュリソース - EAT IN ONLY -
- ・ たっぷりキャベツのメンチカツ・季節フルーツのキャラメリゼ
- ・ タンドリーチキン
- ・ 和風おろし煮込みハンバーグ
- ・ バクテー -スペアリブと冬瓜の薬膳煮込み-

◡ スープ

・ 無水調理した根菜の豚汁

◡ カレーライス

・ 骨付きほろほろチキンカレー

〈追加オーダー〉


◡ デザート

- | | | | |
|----------------------------|------|------------------------------|------|
| ・ 鍋ごと焼きプリン - EAT IN ONLY - | ¥430 | ・ アップサイドダウンシトラスケーキ | ¥470 |
| ・ 無水調理したほぼかぼちやのプリン | ¥470 | ・ 無水調理したサツマイモのブリュレ | ¥650 |
| ・ とろけるバスクチーズケーキ | ¥500 | ・ リコッタチーズアイス - EAT IN ONLY - | |

◡ ドリンク

- | | | | |
|---|------|----------------------------|------|
| ・ パーミキュラ ビレッジ オリジナル ブレンドコーヒー (HOT/ICED) | ¥378 | ・ 紅茶 スティーブン・スミス (HOT/ICED) | ¥410 |
| ・ コールドブリュエ カフェ・オレ | ¥480 | ・ ライスポットで低温抽出した自家製ジンジャーエール | ¥480 |
| ・ ライスポットで低温抽出した自家製クラフトコーラ | ¥480 | ・ 皮ごと無水調理したバナナと黒糖のスムージー | ¥500 |

LUNCH DELI MENU

 All of our dishes use VERMICULAR cookware to bring out the natural flavors of each ingredient.
We serve rice and onigiris freshly cooked with VERMICULAR RICEPOT.

STEP 1 Eating-In or Take-Away?

STEP 2 Make Your Choice of Deli Set

A VERMICULAR ONIGIRI AND COLD DELI SET ¥1,310~



Most Popular

B VERMICULAR ONIGIRI AND VERMICULAR DELI SET ¥1,680~



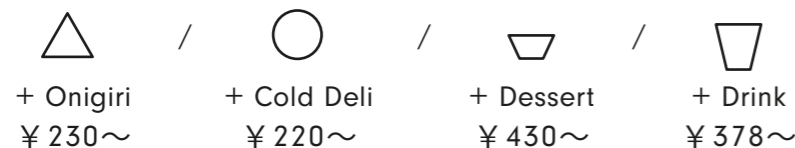
C VERMICULAR DELI SET ¥1,670~



D VERMICULAR "MUSUI" CURRY & RICE SET ¥1,580~



STEP 3 Option



TODAY'S MENU

Build your own Deli set with your choice of rice or onigiri, and Deli dishes.






△ VERMICULAR ONIGIRI

Takana Mentaiko / Crispy Okaka and Nappa / Chirimen-Sansho with Nappa / Grilled Salmon (+¥30) / Tai-Meshi with Shiso (+¥60) / Grilled Tarako (+¥90) / Soy Marinated Egg Yolk with Shio-Kombu (+¥90) / Ikura (+¥200)


∪ VERMICULAR RICE

- Okinawa Style Rice "Jushi" (+¥100) - Toyama Koshihikari White Rice

○ COLD DELI

-  Shoyu-Koji Marinated Chicken and Cashew Nuts Stir-Fry -  Wheat Gluten and Vegetables Stir-Fry
-  Potato Salad Tossed with Housemade Truffle Butter - Roasted Tomatoes and Mozzarella Frittata
- Sous Vide Chicken Liver with Prune - Sautéed Kale and Grilled Sweet Corn Salad
-  Eggplant and Zucchini Caponata (+¥50) -  Pork Shabu Shabu Salad with "Musui-Cooked" Vegetables, Yuzu-Pepper Dressing (+¥100)

◎ HOT DELI

-  [Weekends & Holidays only] Skewered Pork and Summer Vegetables with Chimichurri Sauce -EAT IN ONLY- - Minced Pork Cutlets with Caramelized Seasonal Fruit
- Herbal Bak Kut Teh -Stewed Pork Spareribs with Winter Melon- - Tandoori Chicken
- Japanese Style Mini Hamburger Steak

∪ SOUP

- Tonjiru Miso Soup with Pork and "Musui-Cooked" Root Vegetables

○ CURRY & RICE

- Tender and Juicy Chicken Curry

<OPTION>

∪ DESSERT

- Vermicular Pot-Made Pudding -EAT IN ONLY-	¥ 430	- Upside-Down Citrus Cake	¥ 470
- Basque Burnt Cheesecake	¥ 470	- "Musui-Cooked" Sweet Potato Brûlée with Housemade Ricotta Cheese Ice Cream -EAT IN ONLY-	¥ 650
- "Musui-Cooked" Pumpkin Pudding	¥ 470		

∪ DRINK

- Vermicular Village House Blend Coffee (HOT/ICED)	¥ 378	- Black Tea - Steven Smith® (HOT/ICED)	¥ 410
- Cold-Brewed Cafe Au Lait	¥ 480	- Homemade Ginger Ale	¥ 480
- Vermicular Craft Cola	¥ 480	- "Musui-Cooked" Banana Smoothie	¥ 500