


## COURSE MENU

バーミキュラエッグ

低温調理したサーモン 自家製味噌とフェンネル

無水調理した季節野菜のスペンチャリテ

## 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。

塩麴でマリネした仔羊の薪火ロースト

or

和牛ヒレ肉のバーミキュラ フライパンソテー

ふくよ香しいたけ (+1,200)

ライスポットの炊き立て卵かけご飯

皮ごと無水調理したバナナのプロフィットロール

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)

¥6,500

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。



## TODAY'S GLASS WINE & SAKE

### シャンパーニュ

ディディエ ショパン ¥1,500

### 白ワイン

エリNSTトトリーバウマー/グリュナーフェルトリーナー ¥950

ヴァン プルトゥス/ムロン・ド・ブルゴーニュ ¥1,200

ドメヌ ラター/ルーサンヌ ¥1,300

### 赤ワイン

リンクリン/シュペートブルグンダー ¥950

グランド クーライ/メルロー カベルネフラン ¥1,200

イル コツレ モンタルチーノ/サンジョベーゼ ¥1,400

### SAKE

白隠正宗 誉富士 生もと純米 /静岡 ¥950

七本鎗 無農薬純米 無有 火入れ /滋賀 ¥950

## BEER

### ON TAP

ヒューガルデン(ベルギー) ¥850

### CRAFT BEER

箕面ビール ペールエール(大阪) ¥1,100

平和クラフト IPA(和歌山) ¥1,200

ライディーンビール ピルスナー(新潟) ¥1,250

レフ ブロンド(ベルギー) ¥1,100

## ORIGINAL DRINK

ライスポットでじっくりと低温抽出したシロップから作ったオリジナルのドリンクです。  
アルコールとノンアルコールからお選びいただけます。

 低温抽出したミントのモヒート アルコール: ¥950  
ノンアルコール: ¥770

 低温抽出した生姜のモスコミュール アルコール: ¥950  
ノンアルコール: ¥770

## NON-ALCOHOL WINE

ワイサー トラウベンモスト(白) ¥900

グエルゾーニ 有機モスト・ドゥーヴァ(赤) ¥1,250

## SOFT DRINK

無茶々園 温州みかんジュース ¥660

リンゴリらっぱ りんごジュース ¥760

ヒルドン スティルウォーター(ガス無し) ¥750


ヒルドン スパークリングウォーター(ガス有り) ¥750

## COFFEE & TEA

有機紅茶 月ヶ瀬夏摘み(HOT/ICED) ¥610

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) ¥660

バーミキュラ ビレッジ オリジナルブレンド ラテ(HOT/ICED) ¥720

 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。  
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。