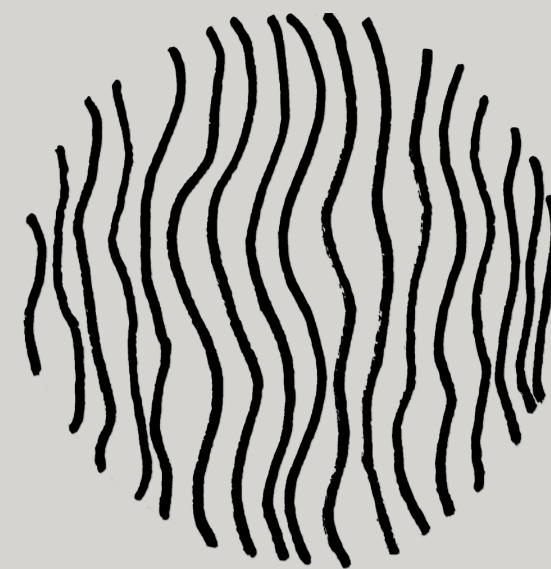
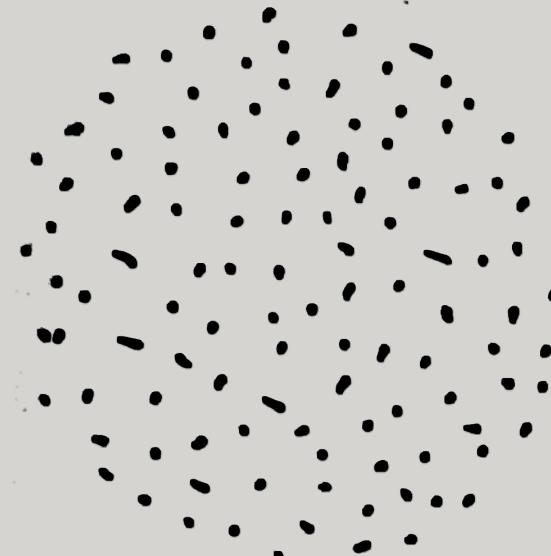


COURSE



## COURSE MENU

バーミキュラ ミニスキレットで焼きあげたタルトレット  
無水調理した根セロリのピュレとアオリイカ

🍽️ 薫で炙った鰯と無水調理したしろ菜 緑野菜のサルサソース

バーミキュラで香ばしく揚げたズッキーニのフライ  
ロメスコマヨネーズと自家製デュカスピイス

### VERMICULAR HOUSE KITCHEN COURSE

イサキのバーミキュラ フライパンソテー  
茄子の煮浸しと透明なトマトのソース

🍽️ バーミキュラ ハウス キッチンがお薦めする料理と  
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。

低温調理した牛ハラミの薪火ロースト  
インカのめざめとプラウンマッシュルーム

🍽️ ライスポットでふっくらと炊き上げた  
煮穴子とごぼうの炊き込みご飯

バーミキュラ フライパンでキャラメリゼしたバナナのエクレア

コーヒー/紅茶

バーミキュラ ピレッジ 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)

¥7,800

🍽️ はバ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。

**SOFT DRINKS**

無茶々園 溫州みかんジュース	¥660
リンゴりらっぱ 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

## TODAY'S WINE & SAKE (BY THE GLASS)

### シャンパニュ

ディディエ ショパン / フランス  
ピノ・ムニエ ピノ・ノワール

¥1,500

### 白ワイン

リンクリン / ドイツ  
ミュラー・トゥルガウ  
  
ヴァン プルトゥス / フランス  
ムロン・ド・ブルゴーニュ

¥950

¥1,200

レ・ヴィニヨー / フランス  
プティ・シャルドネ

¥1,300

### 赤ワイン

リンクリン / ドイツ  
シュペートブルグンダー  
  
グランド クーライ / フランス  
メルロー カベルネフラン  
  
ロッソ・ディ・モンタルチーノ / イタリア  
サンジョヴェーゼ

¥950

¥1,200

¥1,400

### SAKE

白隠正宗 誉富士 生もと純米 / 静岡  
七本鎗 無農薬純米 無有 火入れ / 滋賀

¥950

¥950

## BEER

### ON TAP (生ビール)

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 ピ尔斯ナー / 新潟

¥1,250

レフ ブロンド / ベルギー

¥1,100

## ORIGINAL DRINKS

ライスピ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  
(ミント、バジルなど)

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キュー  
(生姜、レモンバームなど)

アルコール: ¥950  
ノンアルコール: ¥770

## NON-ALCOHOLIC 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

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。

WINE

## SPARKLING WINE

ブティ・コトー  
ヴヴレー・メトード・トラディショナル  
レ・テュフィエール・ブリュット 2018  
Petit Coteau  
Vouvray Methode Traditionnelle  
Les Tuffieres Brut 2018  
[ フランス ] シュナン・ブラン  
辛口、ライトボディ/柔らかく弾ける泡が、  
ほろ苦いミネラルと酸を包み込み、  
滋味深くフルーティーな味わい。

ディヴェッラ・グッサーゴ  
ブラン・ド・ブラン ドサッジョ・ゼロ 2017  
Divella Gussago  
Blanc de Blancs Dosaggio Zero 2017  
[ イタリア ] シャルドネ  
辛口、ミディアムボディ/豊富な香りと果実味、  
原酒由来の熟成香とフレッシュさが共存する1本。

## CHAMPAGNE

レミ・ルロワ  
エクストラ・ブリュット NV  
Remi Leroy  
Extra Brut NV  
[ フランス ] ピノ・ノワール、シャルドネ  
辛口、フルボディ/フルーティーな酸と果実味、  
蜜の豊かな風味が感じられる。コクがあり、  
リッチな味わい。

ジャック・ラセニユ  
ブラン・ド・ブラン  
レ・ヴィニユ・ド・モンゴウ NV  
Jacques Lassaigne  
Blanc de Blancs  
Les Vignes de Montgueux NV  
[ フランス ] シャルドネ  
辛口、ミディアムボディ/フレッシュさとミネラル感の  
バランスがよく、ピュアで爽やか。

クランデスタン  
レ・ソンブルブル  
ブリュット・ナチュール ボレアル 2018  
Clandestin  
Les Semblables Brut Nature Boreal 2018  
[ フランス ] ピノ・ノワール  
辛口、ミディアムボディ/ミネラル豊富で、  
優しくピュアな味わい。

## WHITE WINE

¥6,500  
イル・モルテッリート  
ビアンコ・カライアンク 2020  
Il Mortellito  
Bianco Calaiancu 2020  
[ イタリア ] グリッコ、カタラット  
辛口、ライトボディ/いいいきとした果実味と、  
海を感じるミネラル感、  
フレッシュな酸のバランスが心地よい白ワイン。

¥9,800

ゼッキンガー  
リースリング フォム・レス 2019  
Seckinger  
Riesling Vom Loss 2019  
[ ドイツ ] リースリング  
辛口、ライトボディ/ワインでレス土壤のエレガントを  
表現したい、という生産者の想いから生まれた  
白ワイン。すっきりとした味わい。

ミヒヤエル・ギンドル フローラ 2019  
Michael Gindl Flora 2019  
[ オーストリア ] リースリング、ショイレーベ、  
ゲルバー・ムスカテラーン  
辛口、ライトボディ/リンゴや梨、ディルのアロマ、  
旨味のある酸や、塩味を感じるミネラルが特徴。  
ほんのりとした苦味が余韻に残る。

¥12,800

ジュリアン・ギヨ  
マコン・ヴィラージュ 2018  
Julien Guillot  
MACON VILLAGE 2018  
[ フランス ] シャルドネ  
辛口、ミディアムボディ/ミルキーで繊細なミネラル感と、  
蜜のような広がりのある味わいとボリューム感。

¥16,500

ヴェヴェイ・アルベール  
ブラン・ド・モルジェ ノン・フィルトロート 2018  
Vevey Albert  
Blanc de Morgex non filtrato 2018  
[ イタリア ] ブリエ・ブラン  
辛口、ライトボディ/青リンゴのような爽やかさと、  
しっかりとしたブドウの厚みが、アカシアを彷彿させる  
余韻に。すっきりとした風味。

¥18,000

グラムノン ラ・ヴィ・オン・ニ・エ 2020  
Gramenon La Vie on Y est 2020  
[ フランス ] ヴィオニエ、クレレット  
辛口、ミディアムボディ/シルクのように滑らかな  
口当たり。フレッシュさとミネラル感が特徴。

## RED WINE

¥6,800  
イル・モルテッリート  
ロッソ・カラニウール 2020  
Il Mortellito  
Rosso Calaniuru 2020  
[ イタリア ] フラッパート、ネロ・ダーヴォラ  
辛口、ライトボディ/透明感があり軽やか。  
柔らかく広がる澄んだ果実味と  
フレッシュな酸が心地よい赤ワイン。

¥7,600

イル・モルテッリート  
トリンケーロ ロッソ・ラシーヌ 2018  
Ezio Trinchero Rosso Racines 2018  
[ イタリア ] バルベーラ  
辛口、ミディアムボディ/フレッシュで軽やかな  
酸が味わい深く、十分なボディも備える。

¥7,500

クリスチャン・デュクリュ  
プロローグ 2020  
Christian Ducroux  
Prologue 2020  
[ フランス ] ガメイ  
辛口、ライトボディ/濃い色調に優しいタンニンが  
ほんのり感じられ、余韻にフレッシュな果実味が  
鼻孔を抜ける。クリスチャンならではのピュアな味わい。

¥7,800

レ・グラン・ド・ヴィニュ  
ピノ・ドニス 2019  
Les Grandes Vignes  
Pineau d'Aunis 2019  
[ フランス ] ピノ・ドニス  
辛口、ライトボディタンニンは軽く、ピュアな  
香りや味わいが特徴のエレガントな1本。  
フルーティーで、のど越しもスムーズ。

¥8,000

ヴィレ ルネッサンス 2016  
Viret Renaissance 2016  
[ フランス ] グルナッシュ、シラー、  
ムールヴェードル、カリニャン  
辛口、フルボディ/しっかりとした果実味と、  
なめらかな口当たりで飲み心地のいい1本。

¥8,200

シャトー・ボーセジュール  
ピュイスガン・サンテミリオン 2015  
Chateau Beausejour  
Puisseguin St.Emilion 2015  
[ フランス ] メルロー、カベルネ・フラン  
辛口、フルボディ/土系やスパイスの香りを感じられる。  
エレガンスさと凝縮感を兼ね備えた赤ワイン。

¥8,500

ラ・ストッパ マッキオーナ 2006  
La Stoppa Macchiona 2006  
[ イタリア ] バルベーラ、ボナルタ  
辛口、ミディアムボディ/トリュフの香りと、  
熟成した果実の風味が楽しめる。  
果実味、酸、アロマのバランスが素晴らしい。

¥9,700

イル・コッレ  
ブルネッロ・ディ・モンタルチーノ 2014  
Il Colle  
Brunello di Montalcino 2014  
[ イタリア ] サンジョヴェーゼ  
辛口、フルボディ/ピュアで優しい果実味に、  
酸と柔らかなタンニン、ミネラルが調和。  
果実の旨みにあふれた滋味深い味わい。

ジュリアン・ギヨ  
ブルゴーニュ・ルージュ  
キュヴェ・オーギュスト 2018  
Julien Guillot  
Bourgogne Rouge  
Cuvee Auguste 2018  
[ フランス ] ピノ・ノワール  
辛口、ミディアムボディ/樹齢の高いブドウのみで  
造られるトップキュヴェは、エレガントで優しく、  
ブドウのポテンシャルを感じられる1本。

カノニカ バローロ・パニアガッロ 2017  
Giovanni Canonica Barolo Paiagallo 2017  
[ イタリア ] ネッビオーロ  
辛口、ミディアムボディ  
優しく滑らかで妖艶な香りが特徴。

## ROSE WINE

ラ・トッレ・アッレ・トルフェ  
トスカーナ・ロザート ルネッラ  
フェルメンタート・イン・ボッテ 2019  
La Torre alle Tolfe  
Toscana Rosato Lunella  
Fermentato in Botte 2019  
[ イタリア ] サンジョヴェーゼ  
辛口、ミディアムボディ/旨味と深みとコクがあり、  
飲みごたえのあるロゼワイン。

## ORANGE WINE

ジョルディ・ロレンス ブラン シンコ・シエテ 2019 ¥8,000  
Jordi Llorens Blan 5.7 2019  
[ スペイン ] マカベオ、パレリャーダ  
辛口、ミディアムボディ/旨味のある  
金柑のような果実味があり、酸は控えめ。

ヴォドピーヴェツ ヴィトフスカ 2011 ¥14,500  
Vodopivec Vitovska 2011  
[ イタリア ] ヴィトフスカ  
辛口、フルボディ/飲み心地の良さと  
ボリューム感を兼ね備えた味わい。

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。

All prices include sales tax.  
Please let your server know of any allergies or dietary restrictions beforehand.  
We strictly prohibit underage drinking as well as driving under the influence.

## COURSE MENU

### VERMICULAR HOUSE KITCHEN COURSE

 The epitome of Vermicular cooking, our seven-course meal is thoughtfully prepared in Vermicular cookware to draw out and magnify the inherent flavors of carefully selected seasonal ingredients.

"Musui-Cooked" Celeriac Puree and Aori Squid Tartelette

Seared Bonito and "Musui-Cooked" Napa Cabbage with Molokhia Salsa

Fried Zucchini with Romesco Mayonnaise and Housemade Dukkah

Pan-Seared Grunt with Braised Eggplant and Clear Tomato Sauce

Makibi-Grilled Skirt Steak with Sweet Yellow Potatoes and Cremini Mushrooms

Braised Anago and Burdock Root Mixed Rice

Caramelized Banana Eclair with Chocolate Ganache

Coffee or Black Tea

Vermicular House Blend Coffee ( HOT / ICED )

or

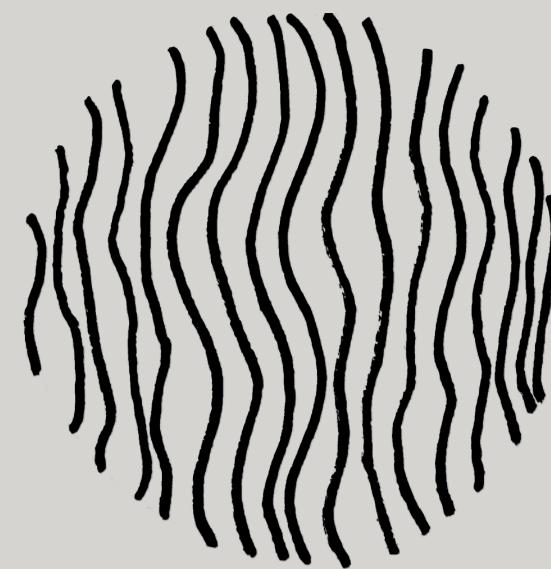
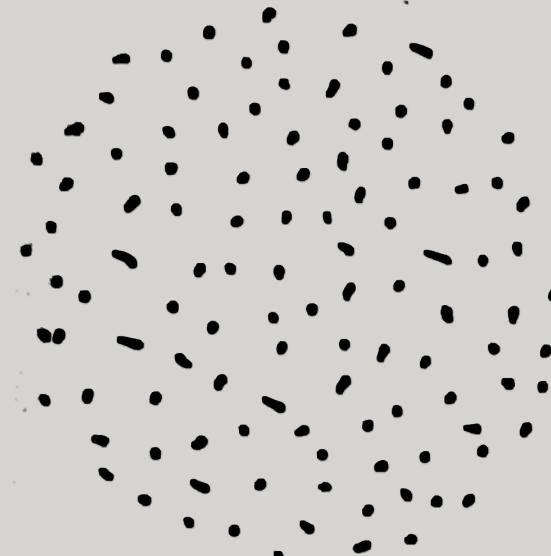
Organic Tsukigase Summer-Harvested Black Tea ( HOT / ICED )

¥7,800

All prices include sales tax.

Please inform your server of any known allergies or dietary restrictions beforehand.  
We serve locally-sourced Japanese rice exclusively.

COURSE



**SOFT DRINKS**

Muchachaen Satsuma Mandarin Orange Juice	¥660
Ringorillappa Apple Juice	¥760
Hildon Still	¥750
Hildon Sparkling	¥750

**COFFEE & TEA**

Organic Tsukigase Summer-Harvested Black Tea (HOT/ICED)	¥610
Vermicular House Blend Coffee (HOT/ICED)	¥660
Vermicular House Blend Caffe Latte (HOT/ICED)	¥720

## TODAY'S WINE & SAKE (BY THE GLASS)

### CHAMPAGNE

Didier Chopin / France ¥1,500

Pinot Meunier, Pinot Noir

### WHITE WINE

Rinklin / Germany ¥950

Muller Thurgau

Vin Pour Tous / France ¥1,200

Melon de Bourgogne

Les Vigneaux / France ¥1,300

P'tit Chardonnay

### RED WINE

Rinklin / Germany ¥950

Spatburgunder

Grande Courraye / France ¥1,200

Merlot, Cabernet Franc

Rosso di Montalcino / Italy ¥1,400

Sangiovese

## BEER

### ON TAP

Hoegaarden / Belgium ¥850

### CRAFT BEER

Minoh Pale Ale / Osaka ¥1,100

Heiwa Craft IPA / Wakayama ¥1,200

Rydeen Pilsner / Niigata ¥1,250

Leffe Blonde Ale / Belgium ¥1,100

## ORIGINAL DRINKS

Our cocktails are infused with housemade syrups that are precision-cooked in Vermicular cookware.

 Vermicular Mint Mojito  
(Mint, Basil etc)

Alcoholic : ¥950

Non-Alcoholic : ¥770

 Vermicular Ginger Moscow Mule  
(Ginger, Lemon balm etc)

Alcoholic : ¥950

Non-Alcoholic : ¥770

### SAKE

Hakuinmasamune Homarefuji Namamotojunmai / Shizuoka ¥950

Shichihonyari Munouyaku Jummai Muu Hiire/ Shiga ¥950

## NON-ALCOHOLIC WINE

Weisser Traubenmost (White) ¥900

Guerzoni Mosto d'Uva (Red) ¥1,250

 Black pot icon indicates use of Vermicular cookware in preparing drink ingredients.  
All prices include sales tax. Please inform your server of any known allergies or dietary restrictions beforehand.  
We strictly prohibit underage drinking as well as driving under the influence.