


COURSE MENU


バーミキュラ ミンスク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ーレとアオリイカ

 蕁で炙った鰹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パイス

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

低温調理した牛ハラミの薪火ロースト
インカのめざめとブ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 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)

¥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。

VERMICULAR HOUSE KITCHEN COURSE

 バーミキュラ ハウス キッチンが薦めする料理と
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。

SOFT DRINKS

無茶々園 温州みかんジュース	¥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

ディディエ ショパン / フランス ￥1,500
ピノ・ムニエ ピノ・ノワール

リンクリン / ドイツ	¥950
ミュラー・トゥルガウ	
ヴァン プルトゥス / フランス	¥1,200
ムロン・ド・ブルゴーニュ	
レ・ヴィニヨー / フランス	¥1,300
ブティ・シャルドネ	

リンクリン / ドイツ シュベートブルグンダー	¥950
グランド ケーライ / フランス メルロー カベルネフラン	¥1,200
ロツン・ディ・モンタルチーノ / イタリア サンジョヴェーゼ	¥1,400

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



ON TAP (生ビール)

ヒューガルデン / ベルギー ￥850


CRAFT BEER

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

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
(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コミュール
(生姜、レモンバームなど)
アルコール： ￥ 950
ノンアルコール： ￥ 770

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パ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。

SPARKLING WINE

プティ・コトー ヴヴレー・メトード・トラディショネル 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。	¥6,500
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。	¥9,800

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。	¥12,800
ジャック・ラセーニュ ブラン・ド・ブラン レ・ヴィーニュ・ド・モングウ NV Jacques Lassaigue 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。	¥16,500
克蘭デスタン レ・ソンブラブル ブリュット・ナチュール ボレアール 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。	¥18,000

WHITE WINE

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] グリッロ、カタラット 辛口、ライトボディ/いき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。	¥6,800
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/ワインでレス土壌のエレガンスを 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。	¥7,600
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、 ゲルパー・ムスカテラーン 辛口、ライトボディ/リンゴや梨、デイルのアロマ、 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。	¥7,800
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。	¥8,000
ヴェヴェイ・アルペール ブラン・ド・モルジェ ノン・フィルトラート 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。	¥8,200
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。	¥9,500

RED WINE

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。	¥6,800
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・ヴィーニュ 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。	¥12,500
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/樹齢の高いブドウ樹のみで 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。	¥13,500

カノーニカ バローロ・パイアガッロ 2017 Giovanni Canonica Barolo Paiagallo 2017 [イタリア] ネッピオーロ 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。	¥15,000
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------

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 Tolve 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。	¥7,600
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------

ORANGE WINE

ジョルディ・ロレンス ブラン シンコ・シエテ 2019 Jordi Llorens Blan 5.7 2019 [スペイン] マカベオ、バレリャーダ 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。	¥8,000
ヴォドピーヴェッツ ヴィトフスカ 2011 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。	¥14,500

COURSE MENU

"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.

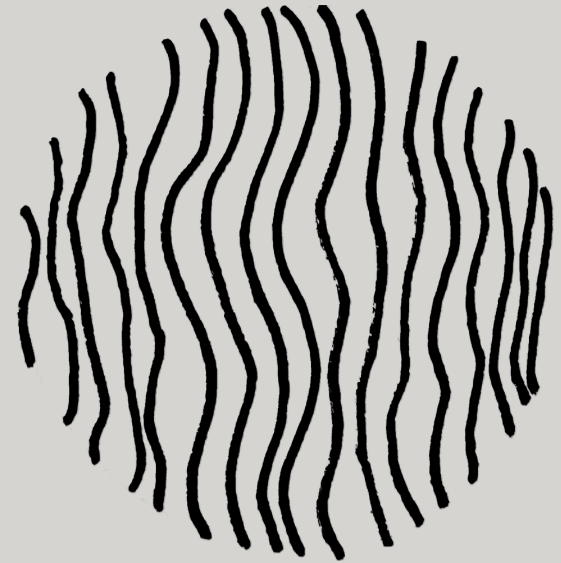
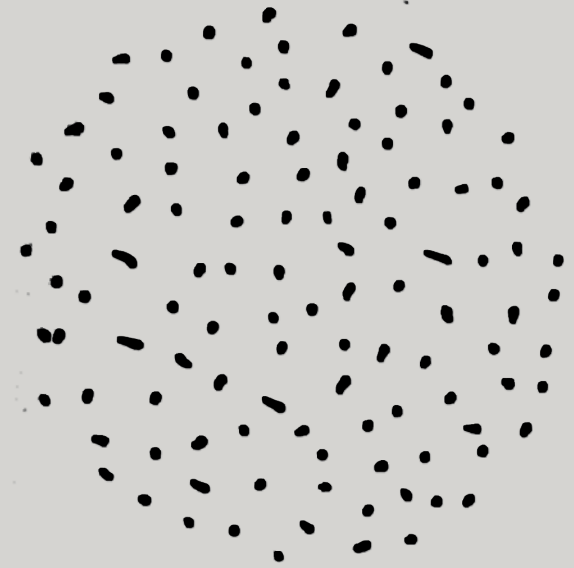
Please inform your server of any known allergies or dietary restrictions beforehand.

We serve locally-sourced Japanese rice exclusively.

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.



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 Caffè 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 Thrugau		
Vin Pour Tous / France	¥1,200	
Melon de Bourgogne		
Les Vigneaux / France	¥1,300	
P'tit Chardonnay		
RED WINE		
Rinklin / Germany	¥950	
Spatbrgunder		
Grande Courraye / France	¥1,200	
Merlot, Cabernet Franc		
Rosso di Montalcino / Italy	¥1,400	
Sangiovese		
SAKE		
Hakuinmasamune Homarefuji Namamotojunmai / Shizuoka	¥950	
Shichihonyari Munouyaku Jummai Muu Hiire/ Shiga	¥950	

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

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.