

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

 藁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。

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

SPARKLING WINE

<p>プティ・コトー</p> <p>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</p> <p>Petit Coteau Vouvray Methode Traditionnelle Les Tuffieres Brut 2018</p> <p>[フランス] シュナン・ブラン</p> <p>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。</p>	¥6,500
--	--------

<p>ディヴェッラ・グッサーゴ</p> <p>ブラン・ド・ブラン ドサッジョ・ゼロ 2017</p> <p>Divella Gussago Blanc de Blancs Dosaggio Zero 2017</p> <p>[イタリア]シャルドネ</p> <p>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。</p>	¥9,800
--	--------

CHAMPAGNE

<p>レミ・ルロワ</p> <p>エクストラ・ブリュット NV</p> <p>Remi Leroy Extra Brut NV</p> <p>[フランス] ピノ・ノワール、シャルドネ</p> <p>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。</p>	¥12,800
---	---------

<p>ジャック・ラセーニュ</p> <p>ブラン・ド・ブラン</p> <p>レ・ヴィーニュ・ド・モングウ NV</p> <p>Jacques Lassaigue Blanc de Blancs Les Vignes de Montgueux NV</p> <p>[フランス] シャルドネ</p> <p>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。</p>	¥16,500
--	---------

<p>クランデスタン</p> <p>レ・ソンプラブル</p> <p>ブリュット・ナチュール ボレアル 2018</p> <p>Clandestin Les Semblables Brut Nature Boreal 2018</p> <p>[フランス] ピノ・ノワール</p> <p>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。</p>	¥18,000
---	---------

WHITE WINE

<p>イル・モルテッリート</p> <p>ピアンコ・カライアンク 2020</p> <p>Il Mortellito Bianco Calaiancu 2020</p> <p>[イタリア] グリッロ、カタラット</p> <p>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。</p>	¥6,800
--	--------

<p>マルク・クライデンヴァイス</p> <p>ピノ・ブラン 2019</p> <p>Marc Kreydenweiss Pinot Blanc 2019</p> <p>[フランス] ピノ・ブラン</p> <p>やや辛口、ミディアムボディ/シンプルながらも丸くチャーミングな果実香があふれ出す、親しみやすいワイン。</p>	¥7,800
---	--------

<p>ミヒヤエル・ギンドル フローラ 2019</p> <p>Michael Gindl Flora 2019</p> <p>[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</p> <p>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。</p>	¥7,800
--	--------

<p>ジュリアン・ギョヨ</p> <p>マコン・ヴィラージュ 2018</p> <p>Julien Guillot MACON VILLAGE 2018</p> <p>[フランス] シャルドネ</p> <p>辛口、ミディアムボディ/ミルクィ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。</p>	¥8,000
---	--------

<p>ヴェヴェイ・アルベール</p> <p>ブラン・ド・モルジェ ノン・フィルトラート 2018</p> <p>Vevey Albert Blanc de Morgex non filtrato 2018</p> <p>[イタリア] ブリエ・ブラン</p> <p>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。</p>	¥8,200
---	--------

<p>グラムノン ラ・ヴィ・オン・ニ・エ 2020</p> <p>Gramenon La Vie on Y est 2020</p> <p>[フランス] ヴィオニエ、クレレット</p> <p>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。</p>	¥9,500
--	--------

RED WINE

<p>イル・モルテッリート</p> <p>ロツン・カラニウール 2020</p> <p>Il Mortellito Rosso Calaniuru 2020</p> <p>[イタリア] フラッパート、ネロ・ダーヴォラ</p> <p>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。</p>	¥6,800
---	--------

<p>トリンケーロ ロツン・ラシーヌ 2018</p> <p>Ezio Trinchero Rosso Racines 2018</p> <p>[イタリア] バルベーラ</p> <p>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。</p>	¥7,500
---	--------

<p>リンクリン</p> <p>シュペートブルグンダー トロッケン 2018</p> <p>Rinklin Spatburgunder Trocken 2018</p> <p>[ドイツ] シュペートブルグンダー</p> <p>やや辛口、ミディアムボディ/チェリーや赤いベリー系果実の風味とソフトなタンニンが溶け込んだ優しい味わい。</p>	¥7,800
---	--------

<p>レ・グラン・ド・ヴィーニュ</p> <p>ピノ・ドニス 2019</p> <p>Les Grandes Vignes Pineau d’ Aunis 2019</p> <p>[フランス] ピノ・ドニス</p> <p>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。</p>	¥8,000
---	--------

<p>ロツン・ディ・モンタルチーノ リドルフィ</p> <p>サンジョヴェーゼ 2018</p> <p>Rosso di Montalcino Ridolfi Sangiovese 2018</p> <p>[イタリア] サンジョヴェーゼ</p> <p>辛口、フルボディ/明るく澄んだルビーレッド。伸びやかな酸が最初に口に広がり、後味に果実味とストラクチャーの素性の良さが印象に残る。</p>	¥8,200
---	--------

<p>シャトー・ボーセジュール</p> <p>ピュイスガン・サンテミリオン 2015</p> <p>Chateau Beausejour Puisseguin St.Emilion 2015</p> <p>[フランス] メルロー、カベルネ・フラン</p> <p>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。</p>	¥8,500
--	--------

<p>ラ・ストッパ マッキオーナ 2006</p> <p>La Stoppa Macchiona 2006</p> <p>[イタリア] バルベーラ、ポナルタ</p> <p>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。</p>	¥9,700
---	--------

<p>イル・コッレ</p> <p>ブルネッコ・ディ・モンタルチーノ 2014</p> <p>Il Colle Brunello di Montalcino 2014</p> <p>[イタリア] サンジョヴェーゼ</p> <p>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。</p>	¥12,500
---	---------

<p>ジュリアン・ギョヨ</p> <p>ブルゴーニュ・ルージュ</p> <p>キュヴェ・オーギュスト 2018</p> <p>Julien Guillot Bourgogne Rouge Cuvee Auguste 2018</p> <p>[フランス] ピノ・ノワール</p> <p>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。</p>	¥13,500
--	---------

<p>カノーニカ バローロ・パイアガッロ 2017</p> <p>Giovanni Canonica Barolo Paiagallo 2017</p> <p>[イタリア] ネッピオーロ</p> <p>辛口、ミディアムボディ</p> <p>優しく滑らかで妖艶な香りが特徴。</p>	¥15,000
--	---------

ROSE WINE

<p>ラ・トツレ・アッレ・トルフェ</p> <p>トスカーナ・ロザート ルネッラ</p> <p>フェルメンタート・イン・ボッテ 2019</p> <p>La Torre alle Tolve Toscana Rosato Lunella Fermentato in Botte 2019</p> <p>[イタリア] サンジョヴェーゼ</p> <p>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。</p>	¥7,600
--	--------

ORANGE WINE

<p>ジョルディ・ロレンス ブラン シンコ・シエタ 2019</p> <p>Jordi Llorens Blan 5.7 2019</p> <p>[スペイン] マカベオ、パレリャーダ</p> <p>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。</p>	¥8,000
---	--------

<p>ヴォドピーヴェッツ ヴイトフスカ 2011</p> <p>Vodopivec Vitovska 2011</p> <p>[イタリア] ヴイトフスカ</p> <p>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。</p>	¥14,500
---	---------

<p>価格はすべて税込です。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>All prices include sales tax.</p> <p>Please let your server know of any allergies or dietary restrictions beforehand.</p> <p>We strictly prohibit underage drinking as well as driving under the influence.</p>	
--	--

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

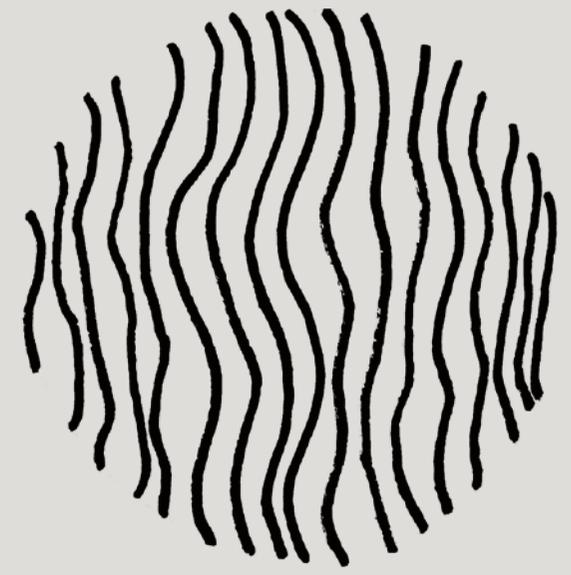
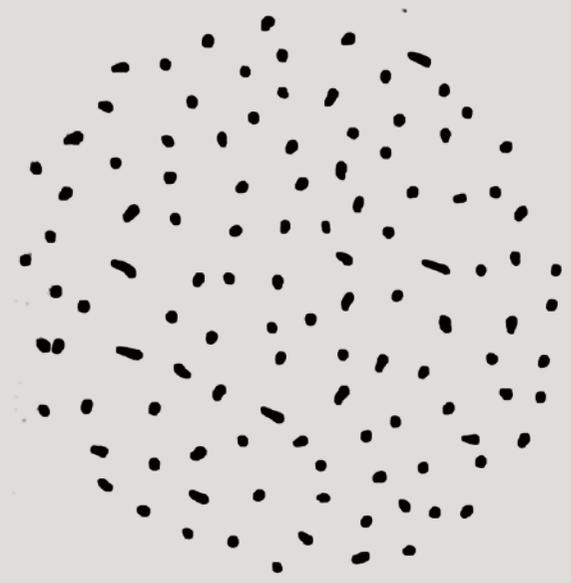
All prices include sales tax.

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 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	

Marc Kreydenweiss / France	¥1,200
Pinot Blanc	

Les Vigneaux / France	¥1,300
P'tit Chardonnay	

RED WINE

Rinklin / Germany	¥950
Spatburgunder	

Grande Cournaye / France	¥1,200
Merlot, Cabernet Franc	

Rosso di Montalcino / Italy	¥1,400
Sangiovese	

SAKE

Amanoto Ginsen Junmai / Akita	¥950
-------------------------------	------

Fukukomachi Houkoukarakuchi Junmai / Akita	¥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
--------------------------	--------

Lefe Blonde Ale / Belgium	¥1,100
---------------------------	--------

ORIGINAL DRINKS

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

 Vermicular Mint Mojito	Alcoholic : ¥950
(Mint, Basil etc)	Non-Alcoholic : ¥770

 Vermicular Ginger Moscow Mule	Alcoholic : ¥950
(Ginger, Lemon balm etc)	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.