


## COURSE MENU


バーミキュラで香ばしく揚げた鱧のベニエ  
無水調理した長ネギとサマートリュフ

 無水調理した冬瓜とライスポットで低温調理した  
赤海老の冷たいフラン

丸ごと無水調理したとうもろこしのエローテ

甘鯛のバーミキュラ フライパンソテー  
大麦と小松菜のリゾット

ライスポットで4時間コンフィにした薩摩赤鶏の薪火ロースト  
蒸し焼きにしたパクチョイとパッションフルーツのソース

 タコと焦がしトマトの炊き込みご飯

バーミキュラで焼き上げたとろけるチーズケーキと  
無水調理したパイナップルのソース


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

## 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。

 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 温州みかんジュース	¥660
リンゴりらっば 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)

### シャンパーニュ

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

### 白ワイン

リンクリン / ドイツ ¥950  
ミュラー・トゥルガウ

マルク・クライデンヴァイス / フランス ¥1,200  
ピノ・ブラン

レ・ヴィニヨー / フランス ¥1,300  
プティ・シャルドネ

### 赤ワイン

リンクリン / ドイツ ¥950  
シュベートブルグンダー

グランド クーライ / フランス ¥1,200  
メルロー カベルネフラン

ロツソ・ディ・モンタルチーノ / イタリア ¥1,400  
サンジョヴェーゼ

### SAKE

天の戸 吟泉 純米 / 秋田 ¥950

福小町 芳香辛口 純米 / 秋田 ¥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 ピルスナー / 新潟 ¥1,250

レフ ブロンド / ベルギー ¥1,100

## ORIGINAL DRINKS

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  
(ミント、バジルなど) 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  
(生姜、レモンパームなど) 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

<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>シュベートブルグンダー トロッケン 2018</p> <p>Rinklin Spatburgunder Trocken 2018</p> <p>[ ドイツ ] シュベートブルグンダー</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、ボナルタ</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
--	---------

<p>ラ・トルレ・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
--	--------

## ROSE WINE

<p>ラ・トルレ・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

Pike Conger Beignets with  
"Musui-Cooked" Japanese Leeks and Summer Truffles

Scarlet Prawn and "Musui-Cooked" Winter Melon Flan

"Musui-Cooked" Elote

Pan-Seared Tilefish with Komatsuna and Barley Risotto

Makibi-Grilled Satsuma Chicken  
with Steam-Roasted Bok Choy and Passion Fruit Sauce

Octopus and Charred Tomato Mixed Rice

Basque Cheesecake with "Musui-Cooked" Pineapple Sauce

Coffee or Black Tea

Vermicular House Blend Coffee ( HOT / ICED )

or

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


¥7,800

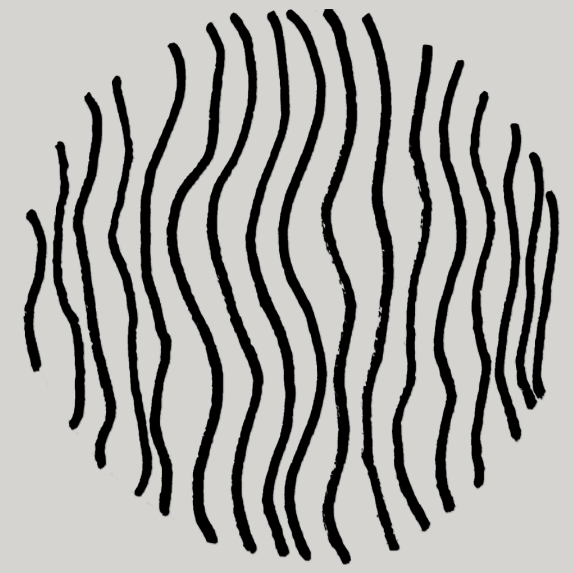
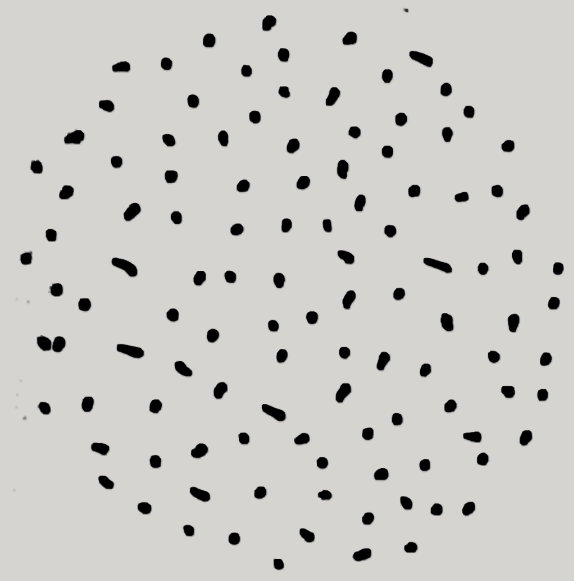
All prices include sales tax.

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 Cournay / 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.