




LUNCH

 素材本来の味を引き出すためため、すべての料理にパーミキュラを使用しています。
下のメニューから1つお選びください。

POT-AU-FEU

 パーミキュラで3時間煮込んだ牛ほほ肉と自家製ベーコンのポトフ ¥2,650
(無水調理した季節野菜のマリネ、ライスポットの炊きたてご飯)

STEW

 パーミキュラ ハウス キッチン ビーフシチュー 限定10食 ¥3,150
(無水調理した季節野菜のマリネ、ライスポットの炊きたてご飯)

FISH & VEGETABLES

低温調理したサーモン 自家製白味噌とフェンネル ¥2,450
(無水調理した季節野菜のマリネ、無水調理したかぼちゃとさつまいものポタージュ、ライスポットの炊きたてご飯)

MEAT

塩麴でマリネした仔羊の薪火ロースト ¥2,980
(無水調理した季節野菜のマリネ、無水調理したかぼちゃとさつまいものポタージュ、ライスポットの炊きたてご飯)

SET DESSERT

 アールグレイのクレムブリュレ 無水調理したいちごのアイス + 650

皮ごと無水調理したバナナのプロフィットロール + 780

SET DRINK

有機紅茶 月ヶ瀬夏摘み (HOT/ICED) + 380


無茶々園 温州みかんジュース + 380

パーミキュラ ビレッジ オリジナルブレンド コーヒー (HOT/ICED) + 380

パーミキュラ ビレッジ オリジナルブレンド ラテ (HOT/ICED) + 430

リンゴりらっぱ リンゴジュース + 430

ご飯はポットメイドフォカッチャに変更できます。

 はパ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。

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 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

エリンストトリーバウマー/グリーン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

ドメーヌ 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

ゲエルゾーニ 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

 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。