

 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。


CURRY

 パーミキュラで2時間煮込んだ豚の角煮と半熟卵のカレー ¥1,980
(サラダ、ライスポットの炊きたてご飯 or ポットメイドブレッド付き)


STEW

 パーミキュラで5時間煮込んだ国産牛のビーフシチュー ¥3,520
(サラダ、ライスポットの炊きたてご飯 or ポットメイドブレッド付き)

FISH & VEGETABLES

イサキのパーミキュラ フライパンソテー ¥2,970
茄子の煮浸しと透明なトマトのソース
( スープ、サラダ、ライスポットの炊きたてご飯 or ポットメイドブレッド付き)

MEAT

低温調理した牛ハラミの薪火ロースト ¥2,970
インカのめざめとブラウンマッシュルーム
( スープ、サラダ、ライスポットの炊きたてご飯 or ポットメイドブレッド付き)

OPTION ライスポットの炊きたてご飯は以下に変更できます。

 ライスポットの炊きたて卵かけご飯 +250
自家製醤油麩とこだわり卵 薪火オイル

SET DESSERT

 パーミキュラで焼き上げたココナッツプリン + 610
パッションフルーツとマンゴーのソース

パーミキュラ フライパンでキャラメリゼしたバナナのエクレア + 830

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

 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。

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 |



TODAY'S WINE & SAKE (BY THE GLASS)

シャンパーニュ..... ¥1,500

ディディエ ショパン / フランス
ピノ・ムニエ ピノ・ノワール

白ワイン..... 各¥950

リンクリン / ドイツ
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
ピノ・ブラン

レ・ヴィニョー / フランス
プティ・シャルドネ

赤ワイン..... 各¥950

リンクリン / ドイツ
シュペートブルグンダー

グラント 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

SAKE..... 各¥950

天の戸 吟泉 純米 / 秋田

福小町 芳香辛口 純米 / 秋田

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

NON-ALCOHOLIC WINE


ワイサー トraubենモスト(白) ¥900

ゲエルゾーニ 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。


LUNCH

 Each dish is prepared in Vermicular cookware to draw out and magnify the inherent flavors of seasonal ingredients.
Please select one entrée from below.

CURRY

 Braised Pork Belly and Soft-Boiled Egg Curry ¥1,980
served with Salad and Vermicular Rice or Pot Made Focaccia

STEW

 Japanese Beef Neckbone Stew ¥3,520
served with Salad and Vermicular Rice or Pot Made Focaccia


FISH & VEGETABLES

Pan-Seared Grunt ¥2,970
with Braised Eggplant and Clear Tomato Sauce
served with Soup, Salad, and Vermicular Rice or Pot Made Focaccia


MEAT

Makibi-Grilled Skirt Steak ¥2,970
with Sweet Yellow Potatoes and Cremini Mushrooms
served with Soup, Salad, and Vermicular Rice or Pot Made Focaccia

OPTION Vermicular Rice can be substituted with the following

 Tamago Kake Gohan (Egg Yolk over Vermicular Rice) +250
with Housemade Soy Sauce Koji and Makibi Oil

SET DESSERT

 Coconut Pudding with Passion Fruit and Mango Sauce + 610
Caramelized Banana Eclair with Chocolate Ganache + 830

SET DRINK

Organic Tsukigase Summer-Harvested Black Tea (HOT/ICED) + 380
Muchachaen Satsuma Mandarin Orange Juice + 380
Vermicular House Blend Coffee (HOT/ICED) + 380
Vermicular House Blend Caffè Latte (HOT/ICED) + 430
Ringorillappa Apple Juice + 430

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

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..... ¥1,500

Didier Chopin / France
Pinot Meunier, Pinot Noir

WHITE WINE..... ¥950

Rinklin / Germany
Muller Thurgau

Marc Kreydenweiss / France
Pinot Blanc

Les Vigneaux / France
P'tit Chardonnay

RED WINE..... ¥950

Rinklin / Germany
Spatburgunder

Grande Courraye / France
Merlot, Cabernet Franc

Rosso di Montalcino / Italy
Sangiovese

SAKE..... ¥950

Amanoto Ginsen Junmai / Akita

Fukukomachi Houkoukarakuchi Junmai / Akita

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.