

 素材本来の味を引き出すため、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

 イカわたと焦がしトマトのスパイスカレー ¥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

甘鯛のパーミキュラ フライパンソテー ¥2,970
大麦と小松菜のリゾット
( 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

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 ¥2,970
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
( 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
自家製醤油麴とこだわり卵 薪火オイル

SET DESSERT

 パーミキュラで焼き上げたジャスミンティーのクレームブリュレ + 610

パ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 + 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

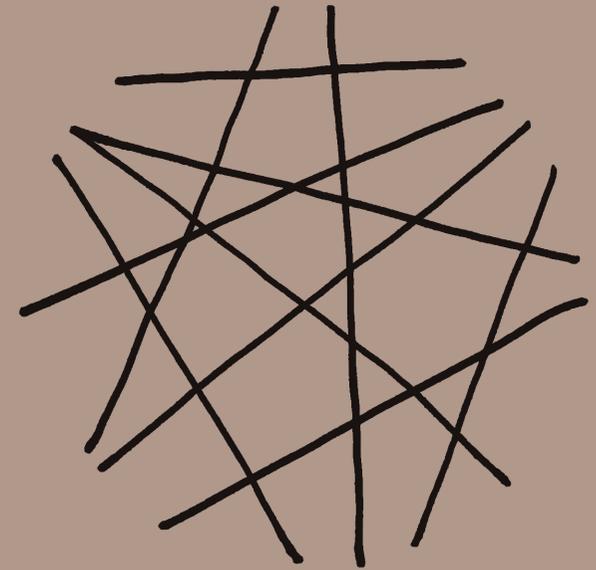
 はパーミキュラ製品でお席まで提供いたします。
価格はすべて税込です。食物アレルギー物質につきましては係員にお尋ねください。
当店のお米は、すべて国産米を使用しています。

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



 素材本来の味を引き出すため、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

 イカわたと焦がしトマトのスパイスカレー ¥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

甘鯛のパーミキュラ フライパンソテー ¥2,970
大麦と小松菜のリゾット
( 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

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 ¥2,970
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
( 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
自家製醤油麴とこだわり卵 薪火オイル

SET DESSERT

 パーミキュラで焼き上げたジャスミンティーのクレームブリュレ + 610

パ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 + 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

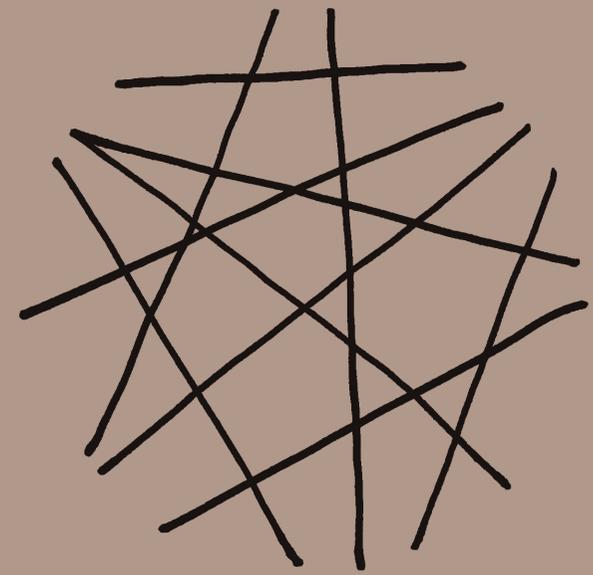
 はパーミキュラ製品でお席まで提供いたします。
価格はすべて税込です。食物アレルギー物質につきましては係員にお尋ねください。
当店のお米は、すべて国産米を使用しています。

SOFT DRINKS

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.