

DINNER

# APPETIZER

## COLD

無水ベイクしたにんじんのサラダ Steam-Roasted Carrot Salad	900 (990)
●OVEN POT	
無水調理したビーツと和梨 ゴルゴンゾーラのサラダ Beet and Japanese pear Salad with Gorgonzola	1,164 (1,280)
●OVEN POT ○乳/Milk	
無水調理したなすとタコの ロマスコ×アボカドクリーム Eggplant and Octopus with Romesco and Avocado Cream	1,164 (1,280)
●OVEN POT ○くるみ、乳/Walnuts, Milk	

山西牧場 三右衛門のポークリエット 自家製バゲット付き San-Emon Pork Rillettes (Yamanishi Farm) with House-Made Baguette	982 (1,080)
●OVEN POT ○小麦/Wheat	
ライスポットで低温調理したローストビーフ Slow-Cooked Roast Beef	1,800 (1,980)
●RICEPOT ○乳/Milk	

## HOT

無水ベイクしたカリフラワーと クスクスのサラダ Steam-Roasted Cauliflower and Couscous Salad	900 (990)
●OVEN POT ○小麦、卵/Wheat, Eggs	
ムール貝の白ワイン蒸し Steamed Mussels in White Wine	1,600 (1,760)
●OVEN POT ○乳/Milk	
つぶ貝ときのこのアヒージョ 自家製バゲット付き Whelk and Mushroom Ajillo with House-Made Baguette	1,164 (1,280)
●OVEN POT ○小麦/Wheat	
無水調理した手ちぎりフライドポテト Crispy Fried Potatoes	800 (880)
●OVEN POT	
トリュフ香るトロふわポットオムレツ Fluffy Pot Omelet Infused with Truffle Aroma	1,255 (1,380)
●OVEN POT ○卵、乳/Eggs, Milk	
自家製フムスと バーミキュラで調理した季節野菜 House-Made Hummus with Pan-Seared Seasonal Vegetables	1,800 (1,980)
●OVEN POT/FRYING PAN	

# MAKIBI WOOD-FIRE

ライスポットで低温調理したあと、薪火でグリルして仕上げています。

● A5ランク黒毛和牛の薪火ステーキ デミグラスソース Makibi-Grilled A5 Wagyu Beef Steak with Demi-Glace	4,982 (5,480)
● 豚肩ロースの薪火グリル フォンドボーと粒マスタードの特製ソース Makibi-Grilled Pork Loin with Veal Jus and Whole-Grain Mustard Sauce	3,618 (3,980)

## SIDE

無水調理したにんじんのスープ Steam-Roasted Carrot Soup	455 (500)
●OVEN POT ○乳/Milk	
POT MADE BAKERYの カンパニーユ(バター1P付き) Country Bread from POT MADE BAKERY (Butter 1P)	436 (480)
●OVEN POT ○小麦、乳/Wheat, Milk	
こだわり卵と湯浅醤油の卵かけご飯 Tamago-Kake-Gohan (Egg over Rice)	527 (580)
●RICEPOT ○小麦、卵/Wheat, Eggs	

## DESSERT

自家製ティラミス 無水調理したカシスのコンフィチュール House-Made Tiramisu with Cassis Preserve	800 (880)
●OVEN POT ○小麦、卵、乳/Wheat, Eggs, Milk	
● バーミキュラで焼き上げたカラメルプリン Caramel Custard	700 (770)
●OVEN POT ○卵、乳/Eggs, Milk	
自家製アイスクリーム House-Made Ice Cream	600 (660)
●OVEN POT ○卵、乳/Eggs, Milk	



●はバーミキュラ製品でお席まで提供いたします。Dishes marked with the pot icon are served in Vermicular cookware.

●は調理しているバーミキュラ製品です。●Shows the Vermicular products used in cooking.

○は商品に使用しているアレルギー8品目を表示しております。その他の品目はスタッフにお尋ねください。

○Contains one or more of the 8 specified allergens. We display the 8 major allergens used in our dishes. For information on other allergens, please ask our staff.

当店のお米は、すべて国産米を使用しています。All rice served in our restaurant is 100% domestically grown in Japan.

## COFFEE

### lohas beans

ロハスピーンズ社のスペシャリティコーヒーを  
オリジナルブレンドでお楽しみください。

Enjoy Lohas Beans' specialty coffee  
with our original blend.

コーヒー (Hot/Iced) Coffee	600 (660)
---------------------------	--------------

カフェラテ (Hot/Iced) Caffè Latte (乳/Milk)	700 (770)
---	--------------

オーガニック デカフェ コーヒー (Hot/Iced) Organic Decaf Coffee	800 (880)
--	--------------

オーガニック デカフェ カフェラテ (Hot/Iced) Organic Decaf Caffè Latte (乳/Milk)	900 (990)
--	--------------

## TEA

アールグレイ (Hot/Iced) Earl Grey	600 (660)
--------------------------------	--------------

〈アップル&ローゼス〉スリランカ  
直輸入の高品質な茶葉を  
使用したフレーバーティー。  
フルーツや花々が織りなす  
香りと味わいをお楽しみください。  
apple & roses — Imported from Sri Lanka,  
this fragrant black tea offers subtle fruit and  
floral notes.



アップルティー (Hot) Apple Tea	864 (950)
----------------------------	--------------

カモミールティー (Hot) Chamomile Tea	864 (950)
---------------------------------	--------------

ルイボスデライトティー (Hot) (ノンカフェイン) Rooibos Delight Tea (Caffeine-free)	864 (950)
--	--------------

## ORIGINAL DRINKS

無水調理し素材の味わいを凝縮した  
フルーツやシロップを使用した  
バーミキュラ特製のドリンクです。  
Vermicular Original Drinks, crafted with fruits  
and syrups using our signature waterless  
cooking method for a rich, natural flavor.

フランボワーズ エスプレッソニック Raspberry Espresso Tonic	900 (990)
--	--------------

  

V'sジンジャーエール V's Ginger Ale	900 (990)
-------------------------------	--------------

## SOFT DRINKS

オレンジジュース Orange Juice	600 (660)
--------------------------	--------------

アップルジュース Apple Juice	600 (660)
-------------------------	--------------

クランベリージュース Cranberry Juice	600 (660)
-------------------------------	--------------

グレープフルーツジュース Grapefruit Juice	600 (660)
----------------------------------	--------------

烏龍茶 Oolong Tea	600 (660)
-------------------	--------------

## WATER

サンペレグリノ San Pellegrino (Sparkling Water)	800 (880)
---	--------------

アクアパンナ Acqua Panna (Still Water)	800 (880)
-------------------------------------	--------------

商品に使用しているアレルギー8品目を表示しております。  
その他の品目はスタッフにお尋ねください。  
We display the 8 major allergens used in our dishes.  
For information on other allergens, please ask our staff.



## VERMICULAR RESTAURANT

NEWoMan TAKANAWA

# WINE BY THE GLASS

## スパークリングワイン

カヴィット  
アチェント ブリュット NV  
Cavit Accento Brut  
優しい酸みとほんのり甘みを  
感じる、どんな料理にも合う万能  
スパークリング。  
Italy

## 白ワイン

ジェジエモルシェ/  
シャトー デガス ブラン  
J.J. Mortier  
Château Degas Blanc  
ミネラル感とまろやかな酸み、  
魚介や野菜と好相性。  
France

ウェンテ/  
モーニングフォグ/  
シャルドネ  
Wente Morning Fog  
Chardonnay  
樽の香りが効いたフルーティで  
ウッディなシャルドネ。  
USA

ファーブラファレルノ  
デル マッシコ/  
ピアンコ  
Fabula Falerno del Massico  
Bianco  
花のような甘い香りの中に  
レモンのフレッシュさを感じる、  
優しい甘みの白ワイン。  
Italy

## ロゼ

ルンガロッティ/  
ブレッザ ロザート  
Lungarotti  
Brezza Rosato  
ロゼらしい甘みと酸みのバランスが  
よく、ややアニスやバラのような  
香りも感じられる。  
Italy

## 赤ワイン

ヴィティッセ/  
ネロダヴォーラ オーガニック  
Vitese  
Nero d'Avola (Organic)  
ブルーベリーのような黒い果実味と  
ほどよくスパイスを感じられる、  
爽やかな赤ワイン。  
Italy

エルビヒア  
デ ラ アタラヤ オーガニック  
El Vigia de la Atalaya (Organic)  
濃厚な果実味にしっかりとした  
ボディ感と奥行きのある余韻が特徴。  
Spain

ロバートモンダヴィ  
プライベート・セレクション  
ヴィント  
カヴェルネソーヴィニヨン  
Vint by Robert Mondavi  
Private Selection  
Cabernet Sauvignon  
深い果実味と黒こしょうのような  
スパイスを感じられる、肉料理から  
デザートまで幅広く相性抜群。  
USA

# ORIGINAL COCKTAILS

無水調理し素材の味わいを凝縮したフルーツや  
シロップを使用したバーミキュラ特製のカクテル  
Vermicular Original Cocktails, crafted with  
fruits and syrups using our signature waterless  
cooking method for a rich, natural flavor.

無水調理いちごの  
キールインペリアル  
Strawberry Kir Imperial  
(Waterless-cooked strawberries)

V'sモスキュー  
V's Moscow Mule

V'sアップルブランデー<sup>1,091</sup>  
V's Apple Brandy

# BEER

エーデルピルス  
Edelpils

エビス 小瓶  
Ebisu Small Bottle

# WHISKY

Arran 10年  
(1,300)

BRUICHLADDICH  
the classic laddie  
(1,350)

PORT CHARLOTTE 10年  
(1,450)

Eagle Rare 10年  
(1,350)

イチローズモルト  
ホワイトラベル  
Ichiro's Malt White Label

山崎 シングルモルト  
ノンビンテージ  
Yamazaki Single Malt Non Vintage  
(1,500)

白州 シングルモルト  
ノンビンテージ  
Hakushu Single Malt Non Vintage  
(1,500)

# INFUSED COCKTAILS

レモングラス  
インフューズハイボール  
Lemongrass-Infused Highball

ジントニック  
"コリアンダー&オレンジ"  
Gin & Tonic  
—Coriander & Orange

ジントニック"SANSHO"  
Gin & Tonic  
—Sansho

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。  
We strictly prohibit underage drinking  
and driving under the influence.

WINE

## SPARKLING WINE

カヴィット  
アチエント ブリュット NV  
Cavit Accento Brut NV

やわらかな泡立ちと優しい酸み、ほのかな甘みのバランスが心地よいスパークリング。

幅広いお料理と合わせやすい万能タイプ。

Italy

カビアンカ・モスクート・ダスティ  
Ca'Bianca Moscato D'Asti

アルコール度数5%のしっかり甘みを感じられる微発泡ワイン。豊かな甘みと爽やかなハーブの香りが広がる甘口ワイン。

Italy

ブランケット ド リムー  
メゾンロジェ ブリュット  
Blanquette de Limoux

Maison Rosier Brut  
フルーティで華やかな香りに白い花のニュアンス。  
すっきりとした後味が魅力の、南仏伝統品種  
モーザックを使った辛口スパークリング。

France

ビショー クレマンド ブルゴーニュ/  
ブリュット レゼルヴ  
Bichot Cremant

de Bourgogne Brut Reserve  
瓶内二次発酵によるきめ細やかな泡。  
柑橘のほろ苦さとクリーミーな口当たりを併せ持つ、辛口スパークリング。

France

## CHAMPAGNE

ジャンノエルアトン  
クラシック・ブラン・ド・ノワール  
Jean Noel Haton

Classic Blanc de Noirs  
黒ぶどうのみで仕立てた力強い  
シャンパニユ。しっかりと泡立ちと、  
まろやかなシトラスの余韻が広がります。

France

シャンパニユ/  
シャルル エドシック ブリュット レゼルヴ  
Champagne/  
Charles Heidsieck Brut Reserve

平均8年以上熟成をかけた  
リザーヴワインを50%使用。ナツツや  
コーヒーの香りと、熟したマンゴーや桃が  
重なり合う、リッチでエレガントなシャンパニユ。

France

## ROSE WINE

ルンガロッティ/ブレッザ ロザート  
Lungarotti Brezza Rosato

鮮やかなロゼ色。甘みと酸みのバランスがよく、  
アニスやバラを思わせる香りが広がる万能タイプ。

Italy

ジェジェモルチェ/  
シャトートワール/レオニヤンブラン

J.J.Mortier Ch.Tour  
Leognan Blanc  
優しいミネラル感と野生のハーブのような  
香りを楽しめる辛口ワイン。  
ソーヴィニヨンブランの特有の酸みも優しく  
まろやかで心地よい口当たり。

France

9,000  
(9,900)

ウェンテ/ベイヤー・ランチ/  
ジンファンデル

Wente Beyer Ranch Zinfandel  
濃厚な果実味とスパイシーなニュアンスが  
特徴。果実味とスパイクの複雑な味わいが  
肉料理との相性抜群。

USA

5,909  
(6,500)

## WHITE WINE

カビアンカ/モスクート・ダスティ  
Ca'Bianca Moscato D'Asti

アルコール度数5%のしっかり甘みを感じられる微発泡ワイン。豊かな甘みと爽やかなハーブの香りが広がる甘口ワイン。

Italy

ブランケット ド リムー  
メゾンロジェ ブリュット  
Blanquette de Limoux

Maison Rosier Brut  
フルーティで華やかな香りに白い花のニュアンス。  
すっきりとした後味が魅力の、南仏伝統品種  
モーザックを使った辛口スパークリング。

France

ビショー クレマンド ブルゴーニュ/  
ブリュット レゼルヴ  
Bichot Cremant

de Bourgogne Brut Reserve  
瓶内二次発酵によるきめ細やかな泡。  
柑橘のほろ苦さとクリーミーな口当たりを併せ持つ、辛口スパークリング。

France

ジェジェモルチェ/  
シャトー デガス ブラン

J.J. Mortier Chateau Degas Blanc  
ミネラル感とまろやかな酸みが特徴。  
魚介や野菜、フレッシュチーズと好相性の白ワイン。

France

4,727  
(5,200)

ウェンテ モーニングフォグ  
シャルドネ

Wente Morning Fog  
Chardonnay  
樽の香りが効いたシャルドネ。  
フルーティでウッディな味わいは、  
スタンダードながら飽きのこない一本。

USA

5,909  
(6,500)

ファーブラファレルノ  
デル マッシコ ビアンコ

Fabula Falerno  
del Massico Bianco  
花のような甘い香りとレモンのような  
フレッシュさ。優しい甘みが、辛口が苦手な方にもおすすめの白。

Italy

7,091  
(7,800)

ピポリ ビアンコ

Pipoli Bianco  
太陽を感じるようなフレッシュな果実味。  
桃やレモンのようなフルーティーさと  
フローラルなニュアンスが調和する白ワイン。

Italy

5,364  
(5,900)

コトーデュ ジェノワ/  
ブラン シレックス

Coteaux du Genois  
Blanc Silex  
シレックス土壤で栽培されたぶどうのみを  
使用。ストレートでインパクトのあるミネラル感と  
キリッとした酸みが特徴。

France

7,091  
(7,800)

ヴィテッセ/  
ネロダヴォーラ オーガニック

Vitese Nero d'Avola (Organic)  
ネロ・ダヴォラらしいブルーベリーのような  
黒い果実味と土のニュアンス。  
スパイクの余韻が心地よい赤ワイン。

Italy

4,727  
(5,200)

エルビヒア/  
デ ラ アタラヤ オーガニック

Eti Vigia de la Atalaya (Organic)  
赤い果肉を持つ希少品種  
「ガルナッチャ・ティントレラ」使用。凝縮した  
果実味としなやかなタンニンが魅力。

Spain

5,909  
(6,500)

ロバートモンダヴィ  
プライベート・セレクション  
ヴィント カベルネソーヴィニヨン

Vint by Robert Mondavi  
Private Selection Cabernet Sauvignon  
深い果実味にバニラやコーヒー、黒こしょうの  
ようなスパイクの香りが重なり、薪で焼いた  
肉料理からデザートまで合わせやすい赤ワイン。

USA

7,091  
(7,800)

ロバートモンダヴィワイナリー/  
カベルネソーヴィニヨン

Robert Mondavi Winery  
Cabernet Sauvignon  
ナパヴァレーならではの濃厚で重厚な果実味。  
なめらかで奥行きのある余韻が楽しめる一本。

USA

19,091  
(21,000)

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。

We strictly prohibit underage drinking  
and driving under the influence.