

DINNER

APPETIZER

COLD

無水ベイクしたにんじんのサラダ Steam-Roasted Carrot Salad ●OVEN POT	900 (990)
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 ●OVEN POT ○乳/Milk	1,164 (1,280)
無水調理したなすとタコの ロメスコ×アボカドクリーム Eggplant and Octopus with Romesco and Avocado Cream ●OVEN POT ○くるみ、乳/Walnuts, Milk	1,164 (1,280)
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 Rilletes (Yamanishi Farm) with House-Made Baguette ●OVEN POT ○小麦/Wheat	982 (1,080)
ライスポットで低温調理したローストビーフ Slow-Cooked Roast Beef ●RICEPOT ○乳/Milk	1,800 (1,980)
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 ●OVEN POT ○小麦、卵/Wheat, Eggs	900 (990)
🍲 ムール貝の白ワイン蒸し Steamed Mussels in White Wine ●OVEN POT ○乳/Milk	1,600 (1,760)
🍲 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 ●OVEN POT ○小麦/Wheat	1,164 (1,280)
🍲 無水調理した手ちぎりフライドポテト Crispy Fried Potatoes ●OVEN POT	800 (880)
🍲 トリュフ香るトロふわポットオムレツ Fluffy Pot Omelet Infused with Truffle Aroma ●OVEN POT ○卵、乳/Eggs, Milk	1,255 (1,380)
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 ●OVEN POT/FRYING PAN	1,800 (1,980)

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 ●RICEPOT/薪火 ○小麦、乳/Wheat, Milk	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 ●RICEPOT/薪火 ○小麦、乳/Wheat, Milk	3,618 (3,980)	

SIDE

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

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 ●OVEN POT ○小麦、卵、乳/Wheat, Eggs, Milk	800 (880)
🍲 バーミキュラで焼き上げたカラメルプリン Caramel Custard ●OVEN POT ○卵、乳/Eggs, Milk	700 (770)
自家製アイスクリーム House-Made Ice Cream ●OVEN POT ○卵、乳/Eggs, Milk	600 (660)



🍲 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

ロハスビーンズ社のスペシャルティコーヒーを
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。
lapple & 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 エスプレッソトニック 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

サンペレグリーノ San Pellegrino (Sparkling Water)	800 (880)
アクアパanna Acqua Panna (Still Water)	800 (880)

商品に使用しているアレルギ－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	864 (950)	
白ワイン		
ジェジェモルチェ/ 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	818 (900)	
ウエンテ/ 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	1,000 (1,100)	
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	1,273 (1,400)	
ロゼ		
ルンガロッチェ/ 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	864 (950)	
赤ワイン		
ヴィテッセ/ ネロダヴォーラ オーガニック Vitesse 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	818 (900)	
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	1,000 (1,100)	
ロバートモンダヴィ プライベート・セクション 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	1,273 (1,400)	

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.		
無水調理したいちごの キールインペリアル Strawberry Kir Imperial (Waterless-cooked strawberries)	1,164 (1,280)	
V'sモスコミュール V' s Moscow Mule	1,091 (1,200)	
V'sアップルブランデー V' s Apple Brandy	1,091 (1,200)	

INFUSED COCKTAILS

レモングラス インフューズハイボール Lemongrass-Infused Highball	1,000 (1,100)	
ジントニック "コリアンダー&オレンジ" Gin & Tonic —Coriander & Orange	1,000 (1,100)	
ジントニック"SANSHO" Gin & Tonic —Sansho	1,000 (1,100)	

BEER

エーデルピルス Edelpils	864 (950)
エビス 小瓶 Ebisu Small Bottle	864 (950)

WHISKY

Arran 10年	1,182 (1,300)
BRUICHLADDICH the classic laddie	1,227 (1,350)
PORT CHARLOTTE 10年	1,318 (1,450)
Eagle Rare 10年	1,227 (1,350)
イチローズモルト ホワイトラベル Ichiro's Malt White Label	1,000 (1,100)
山崎 シングルモルト ノンビンテージ Yamazaki Single Malt Non Vintage	1,364 (1,500)
白州 シングルモルト ノンビンテージ Hakushu Single Maltt Non Vintage	1,364 (1,500)

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.

SPARKLING WINE

カヴィット アチェント 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	4,955 (5,450)
カビアンカ/モスカート・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	4,727 (5,200)
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	5,909 (6,500)
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	9,000 (9,900)
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 シャンパーニュ。しっかりとした泡立ちと、まろやかなシトラスの余韻が広がります。 France	11,364 (12,500)
シャンパーニュ/ シャルレル 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。ナッツや 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ーニュ。 France	17,091 (18,800)

ROSE WINE

ルンガロッティ/ブレッザ ロザート Lungarotti Brezza Rosato 鮮やかな口せ色。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	5,636 (6,200)
ジェジェモルチェ/ 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)
ウエンテ モーニングフォグ シャルドネ Wente Morning Fog Chardonnay 樽の香りがの効いたシャルドネ。 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。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 シレックス土壌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)

WHITE WINE

ジェジェモルチェ/ シャートートル/レオニャンブラン 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。 ソーヴィニョ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)
ドメーヌカズ/” エゴ” ブラン Domaine Cazes Ego Blanc 洋梨やハチミツを思わせる芳醇さと、 バイオディナミ農法ならではのエレガントな 仕上がりの自然派ワイン。 France	7,091 (7,800)
シャトールメルシャン/甲州きいろ香/ アン オマーージュ ア タカ'24 Chateau Mercian/Koshu Kiiroka/ en Hommage a Taka 2024 カボスや酢橘の爽やかな香りと きりりとした酸み。和洋問わず楽しめる スペシャルキュヴェワイン。 Japan	9,000 (9,900)
ヴィテッセ/ ネロダヴォーラ オーガニック Vitesse 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。 スパイス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 El 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 ようなスパイスの香りが重なり、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)

RED WINE

ウエンテ/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。果実味とスパイスの複雑な味わいが 肉料理との相性抜群。 USA	5,909 (6,500)
ジェジェモルチェ/ シャトーデガス J.J.Mortier Ch.Degas 樹齢80年のメルロー100%。 濃厚でありながら苺やカシスを思わせる 優しい甘みが広がります。 France	5,364 (5,900)
ラアタラヤ/デル カミーノ La Atalaya del Camino ブラックチェリーやプラムを感じられる アロマ。12ヶ月以上熟成をかけた ウッディな風味としっかりした骨格が 印象的。 Spain	9,000 (9,900)
スクリマリオ/パローロ '19 Scrimaglio Barolo'19 ガーネット色が美しいパローロ。 香ばしいウッド感と干し草の ニュアンスがエレガントさを際立てます。 Italy	11,364 (12,500)
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 ナバ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.	