



ハンバーグステーキ きのこのデミグラスソース

Hamburg Steak with Mushroom Demi-Glace

バーミキュラの特製グリドル（鉄板）で香ばしく焼き上げたハンバーグを、きのこの旨みをたっぷり含んだデミグラスソースで仕上げました。※ご飯または自家製フォカッチャをお選びください。
Juicy Hamburg steak seared on Vermicular's griddle, topped with a rich mushroom demi-glace.

*Choice of rice or house-made focaccia.

(小麦、卵、乳/Wheat, Eggs, Milk)

Griddle



バーミキュラ フライパンで ソテーした本日のお魚

白味噌と青しそのバターソース

Today's Fish with White Miso & Shiso Butter Sauce

バーミキュラ フライパンで香ばしく焼き上げた旬の魚に、白味噌と青しその香る濃厚バターソースを合わせました。
※ご飯または自家製フォカッチャをお選びください。

Seasonal fish sautéed in the Vermicular Frying Pan, served with a butter sauce infused with white miso and shiso.
*Choice of rice or house-made focaccia.

(えび、かに、乳、小麦※パン/
Shrimp, Crab, Milk, Wheat※bread)

FRYING PAN



限定30食

無水カレー 季節野菜のグリル

Vermicular's Signature Musui Curry with
Grilled Seasonal Vegetables

素材の持つ水分だけでじっくり煮込んだ無水カレー。
香ばしく焼き上げた季節野菜を添え、ライスポットで炊き上げたつやつやご飯ともにお楽しみいただけます。
Curry slow-simmered using only the natural juices of its ingredients, served with fragrant grilled seasonal vegetables and fluffy rice from the Vermicular RICEPOT.

(小麦、乳/Wheat, Milk)

OVEN POT



無水調理した 自家製ミートソースのリングイネ

はしづめ製麺使用
Linguine with House-Made Meat Sauce

野菜の旨みを凝縮した自家製ミートソースにはしづめ製麺のもちもち生パスタを合わせました。
Fresh Hasizume pasta with house-made meat sauce, slow-simmered in Vermicular's waterless style to concentrate the natural flavors of vegetables.

(小麦、卵、乳/Wheat, Eggs, Milk)

OVEN POT



極上よだれ鶏 自家製ラー油とパクチー添え

Steamed Chicken with Chili Oil & Cilantro

しつとりと仕上げた鶏むね肉に、バーミキュラで香りを閉じ込めた韓国とうがらし・花椒の自家製ピリ辛ラー油と、たっぷりのパクチーを添えました。
Tender chicken breast with house-made chili oil infused with Korean chili and Sichuan peppercorn, finished with fresh cilantro.

(落花生/Peanuts)

OVEN POT

OPTION

SOUP

無水調理したにんじんのスープ

Steam-Roasted Carrot Soup (乳/Milk)
●OVEN POT

SET DRINKS

ALCOHOL

ビール
Beer455
(500)スパークリング
ワイン
Sparkling Wine白ワイン
White Wine赤ワイン
Red Wine

COFFEE

コーヒー(Hot/Iced)
Coffee

TEA

アールグレイ(Hot/Iced) 500
Earl Grey (550)

SOFT DRINKS

オレンジジュース
Orange Juiceアップルジュース
Apple Juiceグレープフルーツ
ジュース
Grapefruit Juice烏龍茶
Oolong Tea自家製
ジンジャーエール
House-Made Ginger ale

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 (500)
House-Made Tiramisu with Cassis Preserve

(小麦、卵、乳/Wheat, Eggs, Milk) ●OVEN POT

SIDE

ライススポットで炊いたご飯

White Rice (from the Vermicular RICEPOT)

300
(330)

自家製フォカッチャ

House-Made Focaccia (小麦、乳/Wheat, Milk)

200
(220)

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.

パンの製造ラインでは、えび・くるみを含む商品を生産しています。当店のお米は、すべて国産米を使用しています。
Our bread is made on a production line that also handles shrimp and walnuts. All rice served in our restaurant is 100% domestically grown in Japan.