

DINNER

APPETIZER

|                                                                                                                                  |                  |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|--|
| COLD                                                                                                                             |                  |  |
| 無水調理したなすとタコの<br>ロメスコ×アボカドクリーム<br>Eggplant and Octopus with<br>Romesco and Avocado Cream<br>●OVEN POT    ○くるみ、乳/Walnuts, Milk     | 1,164<br>(1,280) |  |
| 山西牧場 三右衛門のポークリエット<br>自家製バゲット付き<br>San-Emon Pork Rillettes (Yamanishi Farm)<br>with House-Made Baguette<br>●OVEN POT    ○小麦/Wheat | 982<br>(1,080)   |  |
| ライスボットで低温調理したローストビーフ<br>Slow-Cooked Roast Beef<br>●RICEPOT    ○乳/Milk                                                            | 1,618<br>(1,780) |  |
| HOT                                                                                                                              |                  |  |
| 🍲 ムール貝の白ワイン蒸し<br>Steamed Mussels in White Wine<br>●OVEN POT    ○乳/Milk                                                           | 1,600<br>(1,760) |  |
| 🍲 つぶ貝ときのこのアヒージョ<br>自家製バゲット付き<br>Whelk and Mushroom Ajillo with<br>House-Made Baguette<br>●OVEN POT    ○小麦/Wheat                  | 1,164<br>(1,280) |  |
| 🍲 無水調理した手ちぎりフライドポテト<br>Crispy Fried Potatoes<br>●OVEN POT                                                                        | 527<br>(580)     |  |
| 🍲 トリュフ香るトロふわポットオムレツ<br>Fluffy Pot Omelet Infused with<br>Truffle Aroma<br>●OVEN POT    ○卵、乳/Eggs, Milk                           | 1,255<br>(1,380) |  |
| 自家製フムスと<br>バーミキュラで調理した季節野菜<br>House-Made Hummus with<br>Pan-Seared Seasonal Vegetables<br>●OVEN POT/FRYING PAN                   | 1,436<br>(1,580) |  |
| SALAD                                                                                                                            |                  |  |
| 無水ベイクしたにんじんのサラダ<br>Steam-Roasted Carrot Salad<br>●OVEN POT                                                                       | 891<br>(980)     |  |
| 無水調理したビーツと無花果<br>ゴルゴンゾーラのサラダ<br>Beet and Fig Salad with Gorgonzola<br>●OVEN POT    ○乳/Milk                                       | 1,164<br>(1,280) |  |
| 無水ベイクしたカリフラワーと<br>クスクスのサラダ<br>Steam-Roasted Cauliflower and<br>Couscous Salad<br>●OVEN POT    ○小麦、卵/Wheat, Eggs                  | 891<br>(980)     |  |

MAKIBI WOOD-FIRE

|                                                                                                                                                     |                  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|--|
| ライスボ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<br>デミグラスソース<br>Makibi-Grilled A5 Wagyu Beef Steak with<br>Demi-Glace<br>●RICEPOT/薪火    ○小麦、乳/Wheat, Milk                         | 4,527<br>(4,980) |  |
| 🍲 豚肩ロースの薪火グリル<br>フォンドボーと粒マスタードの特製ソース<br>Makibi-Grilled Pork Loin with Veal Jus and<br>Whole-Grain Mustard Sauce<br>●RICEPOT/薪火    ○小麦、乳/Wheat, Milk | 3,618<br>(3,980) |  |

SIDE

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

DESSERT

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

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

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

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

## TEA

アールグレイ (Hot/Iced) 600  
Earl Grey (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) 864  
Apple Tea (950)

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

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

## 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 900  
エスプレッソトニック (990)

Raspberry Espresso Tonic

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

## SOFT DRINKS

オレンジジュース 600  
Orange Juice (660)

アップルジュース 600  
Apple Juice (660)

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

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

## WATER

サンペレグリーノ 800  
San Pellegrino (Sparkling Water) (880)

アクアパンナ 800  
Acqua Panna (Still Water) (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                                                                                                                        |                  | ロゼ                                                                                                                                                                                     |                  |
| カヴィット<br>アチェント ブリュット NV<br>Cavit Accento Brut<br>優しい酸みとほんのり甘みを<br>感じる、どんな料理にも合う万能<br>スパークリング。<br>Italy                            | 864<br>(950)     | ルンガロッチェ/<br>プレッサ ロザート<br>Lungarotti<br>Brezza Rosato<br>ロゼらしい甘みと酸みのバランスが<br>よく、ややアニスやバラのような<br>香りも感じられる。<br>Italy                                                                      | 864<br>(950)     |
| 白ワイン                                                                                                                              |                  | 赤ワイン                                                                                                                                                                                   |                  |
| ジェジェモルチェ/<br>シャトー デガス ブラン<br>J.J. Mortier<br>Château Degas Blanc<br>ミネラル感とまろやかな酸み、<br>魚介や野菜と好相性。<br>France                        | 818<br>(900)     | ヴィテッセ/<br>ネロダヴォーラ オーガニック<br>Vitesse<br>Nero d'Avola (Organic)<br>ブルーベリーのような黒い果実味と<br>ほどよくスパイスを感じられる、<br>爽やかな赤ワイン。<br>Italy                                                             | 818<br>(900)     |
| ウエンテ/<br>モーニングフォグ/<br>シャルドネ<br>Wente Morning Fog<br>Chardonnay<br>樽の香りが効いたフルーティで<br>ウッディなシャルドネ。<br>USA                            | 1,000<br>(1,100) | エルビヒア<br>デ ラ アタラヤ オーガニック<br>El Vigia de la Atalaya (Organic)<br>濃厚な果実味にしっかりとした<br>ボディ感と奥行きのある余韻が特徴。<br>Spain                                                                           | 1,000<br>(1,100) |
| ファークラファレルノ<br>デル マッシコ/<br>ビアンコ<br>Fabula Falerno del Massico<br>Bianco<br>花のような甘い香りの中に<br>レモンのフレッシュさを感じる、<br>優しい甘みの白ワイン。<br>Italy | 1,273<br>(1,400) | ロバートモンダヴィ<br>プライベート・セクション<br>ヴィント<br>カヴェルネソーヴィニヨン<br>Vint by Robert Mondavi<br>Private Selection<br>Cabernet Sauvignon<br>深い果実味と黒こしょうのような<br>スパイスを感じられる、肉料理から<br>デザートまで幅広く相性抜群。<br>USA | 1,273<br>(1,400) |

# BEER

|                     |              |
|---------------------|--------------|
| エーデルピルス<br>Edelpils | 864<br>(950) |
|---------------------|--------------|

# 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<br>キールインペリアル<br>Strawberry Kir Imperial<br>(Waterless-cooked strawberries) | 1,164<br>(1,280) |
| V'sモスコミュール<br>V's Moscow Mule                                                         | 1,091<br>(1,200) |
| V'sアップルブランデー<br>V's Apple Brandy                                                      | 1,091<br>(1,200) |

# INFUSED COCKTAILS

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

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<br>アチェント ブリュット NV<br>Cavit Accento Brut NV<br>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。<br>Italy                                                              | 4,955<br>(5,450)   |
| カビアンカ/モスカート・ダスティ<br>Ca'Bianca Moscato D'Asti<br>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。<br>Italy                                                                     | 4,727<br>(5,200)   |
| ブランケット ド リムー<br>メゾンロジェ ブリュット<br>Blanquette de Limoux<br>Maison Rosier Brut<br>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。<br>France                              | 5,909<br>(6,500)   |
| ビシヨー クレマン ド ブルゴーニュ/<br>ブリュット レゼルヴ<br>Bichot Cremant<br>de Bourgogne Brut Reserve<br>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。<br>France                                    | 9,000<br>(9,900)   |
| ジャンノエルアトン<br>クラシック・ブラン・ド・ノワール<br>Jean Noel Haton<br>Classic Blanc de Noirs<br>黒ぶどうのみで仕立てた力強い<br>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。<br>France                                    | 11,364<br>(12,500) |
| シャンパーニュ/<br>シャルル エドシック ブリュット レゼルヴ<br>Champagne/<br>Charles Heidsieck Brut Reserve<br>平均8年以上熟成をかけた<br>リザーヴワインを50%使用。ナッツや<br>コーヒーの香りと、熟したマンゴーや桃が<br>重なり合う、リッチでエレガントなシャンパーニュ。<br>France | 17,091<br>(18,800) |

# ROSE WINE

|                                                                                                                                          |                  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| ルンガロッティ/ブレッザ ロザート<br>Lungarotti Brezza Rosato<br>鮮やかな口せ色。甘みと酸みのバランスがよく、<br>アニスやバラを思わせる香りが広がる万能タイプ。<br>Italy                              | 5,636<br>(6,200) |
| ジェジェモルチェ/<br>シャトー デガス ブラン<br>J.J. Mortier Château Degas Blanc<br>ミネラル感とまろやかな酸みが特徴。<br>魚介や野菜、フレッシュチーズと<br>好相性の白ワイン。<br>France             | 4,727<br>(5,200) |
| ウェンテ モーニングフォグ<br>シャルドネ<br>Wente Morning Fog<br>Chardonnay<br>樽の香りがの効いたシャルドネ。<br>フルーティでウッディな味わいは、<br>スタンダードながら飽きのこない一本。<br>USA            | 5,909<br>(6,500) |
| ファーブラファレルノ<br>デル マッシコ ビアンコ<br>Fabula Falerno<br>del Massico Bianco<br>花のような甘い香りとレモンのような<br>フレッシュさ。優しい甘みが、辛口が<br>苦手な方にもおすすめめの白。<br>Italy  | 7,091<br>(7,800) |
| ピポリ ビアンコ<br>Pipoli Bianco<br>太陽を感じるようなフレッシュな果実味。<br>桃やレモンのようなフルーティーさと<br>フローラルなニュアンスが調和する白ワイン。<br>Italy                                  | 5,364<br>(5,900) |
| コトーデュ ジェノワ/<br>ブラン シレックス<br>Coteaux du Genois<br>Blanc Silex<br>シレックス土壌で栽培されたぶどうのみを<br>使用。ストレートでインパクトのあるミネラル感と<br>キリッとした酸みが特徴。<br>France | 7,091<br>(7,800) |

# WHITE WINE

|                                                                                                                                                                                                    |                  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| ジェジェモルチェ/<br>シャートトゥール/レオニャンブラン<br>J.J.Mortier Ch.Tour<br>Leognan Blanc<br>優しいミネラル感と野生のハーブのような<br>香りを楽しめる辛口ワイン。<br>ソーヴィニョンブランの特有の酸みも優しく<br>まろやかで心地よい口当たり。<br>France                                 | 9,000<br>(9,900) |
| ドメーヌカズ/” エゴ” ブラン<br>Domaine Cazes Ego Blanc<br>洋梨やハチミツを思わせる芳醇さと、<br>バイオダイナミ農法ならではのエレガントな<br>仕上りの自然派ワイン。<br>France                                                                                  | 7,091<br>(7,800) |
| シャトールメルシャン/甲州きいろ香/<br>アン オマージュ ア タカ'24<br>Chateau Mercian/Koshu Kiiroka/<br>en Hommage a Taka 2024<br>カボスや酢橘の爽やかな香りと<br>きりりとした酸み。和洋問わず楽しめる<br>スペシャルキュヴェワイン。<br>Japan                               | 9,000<br>(9,900) |
| ヴィテッセ/<br>ネロダヴォーラ オーガニック<br>Vitesse Nero d'Avola (Organic)<br>ネロ・ダヴォラらしいブルーベリーのよう<br>な黒い果実味と土のニュアンス。<br>スパイスの余韻が心地よい赤ワイン。<br>Italy                                                                 | 4,727<br>(5,200) |
| エルビヒア/<br>デ ラ アタラヤ オーガニック<br>El Vigia de la Atalaya (Organic)<br>赤い果肉を持つ希少品種<br>「ガルナッチャ・ティントレラ」使用。凝縮した<br>果実味としなやかなタンニンが魅力。<br>Spain                                                               | 5,909<br>(6,500) |
| ロバートモンダヴィ<br>プライベート・セレクション<br>ヴィント カベルネソーヴィニヨン<br>Vint by Robert Mondavi<br>Private Selection Cabernet Sauvignon<br>深い果実味にバニラやコーヒー、黒こしょうの<br>ようなスパイスの香りが重なり、薪で焼いた<br>肉料理からデザートまで合わせやすい赤ワイン。<br>USA | 7,091<br>(7,800) |

# RED WINE

|                                                                                                                                        |                    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| ウェンテ/ペイヤー・ランチ/<br>ジンファンデル<br>Wente Beyer Ranch Zinfandel<br>濃厚な果実味とスパイシーなニュアンスが<br>特徴。果実味とスパイスの複雑な味わいが<br>肉料理との相性抜群。<br>USA            | 5,909<br>(6,500)   |
| ジェジェモルチェ/<br>シャトーデガス<br>J.J.Mortier Ch.Degas<br>樹齢80年のメルロー100%。<br>濃厚でありながら苺やカシスを思わせる<br>優しい甘みが広がります。<br>France                        | 5,364<br>(5,900)   |
| ラアタラヤ/デル カミーノ<br>La Atalaya del Camino<br>ブラックチェリーやプラムを感じられる<br>アロマ。12ヶ月以上熟成をかけた<br>ウッディな風味としっかりした骨格が<br>印象的。<br>Spain                 | 9,000<br>(9,900)   |
| スクリマリオ/バローロ '19<br>Scrimaglio Barolo'19<br>ガーネット色が美しいバローロ。<br>香ばしいウッド感と干し草の<br>ニュアンスがエレガントさを際立てます。<br>Italy                            | 11,364<br>(12,500) |
| ロバートモンダヴィワイナリー/<br>カベルネソーヴィニヨン<br>Robert Mondavi Winery<br>Cabernet Sauvignon<br>ナバヴァレーならではの濃厚で重厚な果実味。<br>なめらかで奥行きのある余韻が楽しめる一本。<br>USA | 19,091<br>(21,000) |
| 未成年者およびお車を運転される方の飲酒を<br>固く禁じさせていただきます。<br>We strictly prohibit underage drinking<br>and driving under the influence.                   |                    |