ш

K



無水カレー 季節野菜のグリル 1.600

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)





無水調理した

1,400

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)





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

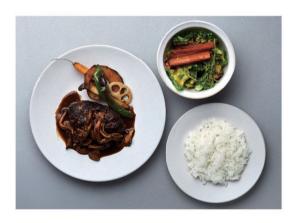
しっとりと仕上げた鶏むね肉に、バーミキュラで香りを閉じ込め た韓国とうがらし・花椒の自家製ピリ辛ラー油と、たっぷりのパク チーを添えました。

Tender chicken breast with house-made chili oil infused with Korean chili and Sichuan peppercorn, finished with fresh

(落花生/Peanuts)



(1.760)



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.



1.800

(1,980)



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)



1,800

SOUP

無水調理したにんじんのスープ 455 (500)Steam-Roasted Carrot Soup (乳/Milk) OVEN POT

DESSERT

自家製ティラミス 455 (500)無水調理した苺のコンフィチュール House-Made Tiramisu with Strawberry Preserve

(小麦、卵、乳/Wheat, Eggs, Milk) ●OVEN POT

SIDE

ライスポットで炊いたご飯	300
White Rice (from the Vermicular RICEPOT)	(330)
自家製フォカッチャ	200
House-Made Focaccia (小麦、乳/Wheat, Milk)	(220)

SET DRINKS

COFFEE		ALCOHOL	
コーヒー (Hot/Iced) Coffee	500 (550)	ビール Beer	727 (800)
TEA アールグレイ(Hot/Iced) Earl Grey	500 (550)	スパークリング ワイン Sparkling Wine	773 (850)
SOFT DRIN	KS	白ワイン White Wine	727 (800)
オレンジジュース Orange Juice	500 (550)	赤ワイン Red Wine	727 (800)
アップルジュース Apple Juice	500 (550)		
グレープフルーツ ジュース Grapefruit Juice	500 (550)		

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.