DINNER

APPETIZER

COLD

季節のフルーツと白レバーの
生キャラメルもなか 1P
Seasonal fruit and white liver Salted
caramel monaka 1P
●OVEN POT ○乳/Milk
582
(640)

無水調理したにんじんで作った
"にんじんバター"
"Carrot butter" made from waterless-cooked carrots
●OVEN POT ○小麦、乳/Wheat, Milk
800
(880)

山西牧場 三右衛門豚のポークリエット
San-Emon Pork Rillettes (Yamanishi Farm)
●OVEN POT ○小麦/Wheat
982
(1,080)

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旬のフルーツ
ゴルゴンゾーラのサラダ
Beets and Seasonal fruits 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)

生ハムブリオッシュ
from POT MADE BAKERY
Prosciutto Brioche from POT MADE BAKERY
●OVEN POT ○小麦、卵、乳/Wheat,Eggs, Milk
1,255
(1,380)

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)

ブラータチーズ 無水調理したトマトのソース
Burrata cheese Cooked without
wate Tomato sauce
○乳/Milk
2,300
(2,530)

HOT

無水調理した小じゃがの手ちぎりフライドポテト
Hand-Torn French Fries Made from
Waterless-Cooked Baby 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)

ソフトシェルクラブときのこのアヒージョ
Soft-shell crab and mushroom ajillo
●OVEN POT ○小麦、カニ/Wheat,Crad
1,255
(1,380)

フムスと食べる無水調理した秋茄子
Waterless-cooked autumn eggplant
served with hummus
●OVEN POT
1,800
(1,980)

POT SPECIALTIES

カンパーニュとよく合うお料理です。

エビの"PP"（ポットポッシェ）
Shrimp and Potpourri
バーミキュラのライスポットを使用し、絶妙な温度でボイルすることでプリプリに仕上げたエビを、ベルモットとフレッシュトマトのクリームソースで仕上げました。
*ポッシェ＝ボイル
●RICE POT ○乳、エビ、カニ/Milk,Shrimp,Crab
2,200
(2,420)

ムール貝の白ワイン蒸し
Steamed mussels in white wine
今が旬の岩手県 越喜来湾直送ムール貝をシンプルに白ワイン蒸し。生クリームで仕上げました。
●OVEN POT ○乳/ Milk
2,000
(2,200)

牛ほほ肉のポット煮込み
Pot-Braised Beef Cheek
牛ほほ肉を赤ワインでほろほろに煮込み、デミグラスソースで仕上げました。
●OVEN POT ○小麦、乳/Wheat, Milk
※アルコールを使用しております。
2,500
(2,750)

MAKIBI WOOD-FIRE

低温調理したお肉を薪の香りとともにお楽しみください。
提供までにお時間いただく場合がございます。

山西牧場 三右衛門豚
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ソース
Wood-fired grilled pork shoulder loin
with a veal stock and grainy mustard sauce
●RICE POT/薪火 ○小麦、乳/Wheat, Milk
4,073
(4,480)

A5ランク黒毛和牛リブロースの薪火グリル
デミグラスソース
Wood-fired grilled A5-rank Japanese Wagyu
ribeye with demi-glace sauce
●RICE POT/薪火 ○小麦、乳/Wheat, Milk
6,300
(6,930)

SIDE

無水調理した季節野菜のスープ
Soup made with seasonal vegetables
cooked Anhydrous cooking
●OVEN POT ○乳/Milk
455
(500)

POT MADE BAKERYの
カンパーニュ1P（発酵バター付き）
Country Bread POT MADE BAKERY 1P（Butter）
●SPECIALLY MADE OVEN ○小麦、乳/Wheat, Milk
436
(480)

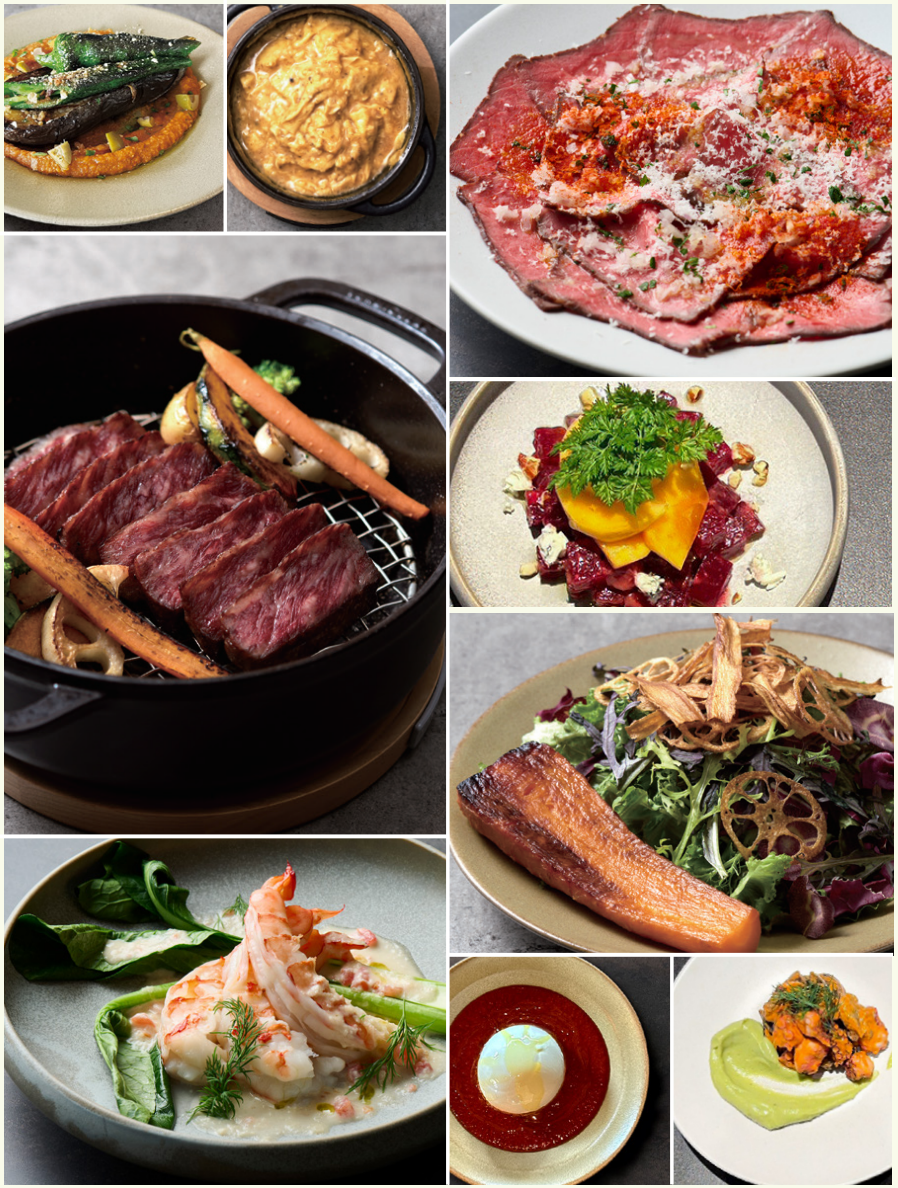
こだわり卵と湯浅醤油の卵かけご飯
Tamago-Kake-Gohan (Egg over Rice)
●RICEPOT ○小麦、卵/Wheat, Eggs
527
(580)

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 POT MADE BAKERY のバケット付きです。Items marked with come with a baguette from POT MADE BAKERY.

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

お一人様につき最低1ドリンクのご注文をお願いしております。"Kindly note there is a one-drink minimum per person."



【アレルギーに関するご案内】

当店では特定原材料等を含む食材を取り扱っております。調理は同一の厨房環境・器具にて行うため、十分な洗浄・管理を行っておりますが、微量のアレルゲンが意図せず混入する可能性がございます。

○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〉のスペシャリティコーヒーを
当店オリジナルブレンド・デカフェでご用意しました。
We offer specialty coffee from Lohas Beans as our shop's original decaf 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
ティーポットでお楽しみいただけます。
lapple & roses — A flavored tea crafted from high-quality tea leaves imported directly from Sri Lanka. Enjoy the aromatic blend of fruits and flowers as you brew it in a teapot.

アップルティー(Hot) Apple Tea	864 (950)
季節のフレーバーティー(Hot) Seasonal flavored tea	865 (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

はバーミキュラ製品を使用して、コンフィチュールやシロップをお作りしております。
Products marked with the are made using Vermicular products—such as confiture and syrups.

フランボワーズエスプレッソトニック Raspberry Espresso Tonic ※コーヒーエスプレッソ使用	900 (990)
V's ジンジャーエール V's Ginger Ale	900 (990)
ゆず抹茶トニック Yuzu Matcha Tonic	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)

【アレルギーに関するご案内】
当店では特定原材料等を含む食材を取り扱っております。調理は同一の厨房環境・器具にて行うため十分な洗浄管理を行っておりますが、微量のアレルゲンが意図せず混入する可能性がございます。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.

THE FOUNDRY

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 909 (1,000)
Cavit Accento Brut
バランス◎/アクティブ
Italy

白ワイン

ルイージボスカ ラリンダ トロンテス 909 (1,000)
Luigi Bosca La Linda Torrontes
華やか/伸びやかな酸
Argentina

ルンガロッティ ブレッザ ビアンコ 1,136 (1,250)
Lungarotti Brezza Bianco
キリッとした酸/すっきり辛口
Italy

ウェンテ "レトロ" リミテッド シャルドネ 1,273 (1,400)
Wente Retro Limited Release Chardonnay
重厚感のある樽の香り
USA

ロゼ

ルンガロッティ ブレッザ ロザート 909 (1,000)
Lungarotti Brezza Rosato
ベリーのニュアンス/柔らかな酸
Italy

赤ワイン

ピエーディ デル グラン サッソ ネロディ トロイア 909 (1,000)
Piedi del Gran Sasso Nero di Troia
柔らかい口当たり/軽やかな後味
Italy

トリヴェントリザーブ オーガニックマルベック2023 1,136 (1,250)
Trivento Reserve Organic Malbec 2023
フルーティ/透明感/オーガニック
Argentina

ルイージボスカ デサングレ マルベックDOC 1,364 (1,500)
Luigi Bosca De Sangre Malbec DOC
まろやかなタンニン/theマルベック
フルボディ
Argentina

JAPANESE SAKE

八海山 純米吟醸 1,000 (1,100)
Hakkaisan Junmai Ginjo

秋田酒造 はれのち晴 大吟醸 1,091 (1,200)
Harenochi Hare

五戸 りんごぽむぽむ 1,091 (1,200)
Ringo pom-pom

BEER

エーデルピルス 864 (950)
Edelpils

エビス 小瓶 864 (950)
Ebisu Small Bottle

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 1,000 (1,100)
Ichiro's Malt White Label

山崎 シングルモルト ノンビンテージ 1,364 (1,500)
Yamazaki Single Malt Non Vintage

白州 シングルモルト ノンビンテージ 1,364 (1,500)
Hakushu Single Maltt Non Vintage

SHOCHU

中々 麦 800 (880)
Nakanaka Barley Shochu

富乃宝山 芋 900 (990)
Tomi no hozan

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 1,164 (1,280)
Strawberry Kir Imperial (Waterless-cooked strawberries)

☜V's モスコミュール 1,091 (1,200)
V's Moscow Mule (ウォッカ+自家製ジンジャーエール)

☜V's アップルブランデー 1,091 (1,200)
V's Apple Brandy (アップルブランデー+ 自家製ジンジャーエール)

INFUSED COCKTAILS

シトラスハイボール 1,000 (1,100)
Citrus Highball

ジントニック "シナモン&ミント" 1,000 (1,100)
Gin & Tonic —Cinnamon & Mint

ジントニック"SANSHO" 1,000 (1,100)
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 4,955
アチェント ブリュット NV (5,450)
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/モスカート・ダスティ 4,727
Ca'Bianca Moscato D'Asti (5,200)
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 5,909
メゾンロジェ ブリュット (6,500)
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/ 9,000
ブリュット レゼルヴ (9,900)
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 11,364
クラシック・ブラン・ド・ノワール (12,500)
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

シャンパーニュ/ 17,091
シャルル エドシック ブリュット レゼルヴ (18,800)
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

ROSE WINE

ルンガロッティ/ブレッザ ロザート 5,636
Lungarotti Brezza Rosato (6,200)
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

WHITE WINE

ルンガロッティ 5,636
フレッザ ビアンコ (6,200)
Lungarotti Brezza Bianco
ブレッザ(そよ風)という名のワイン。
爽やかな飲み口で季節を選ばない。
気軽に楽しんでいただける1本です。
Italy

バビッチ 5,909
ソーヴィニョン ブラン (6,500)
マルボーロ
Babich Sauvignon
Blanc Marlborough
清涼感のあるフレッシュな酸
パッションフルーツやパイナップル
のようなフルーツフレーバー
New zealand

ウェンテ”レトロ” 7,091
リミテッド シャルドネ (7,800)
Wente Retro Limited
Release Chardonnay
香ばしくウッディな
アメリカンウォークの香り。
柔らかくバターのような口当たりが
リッチでクラシックな
カリフォルニアシャルドネです。
USA

ピポリ ビアンコ 5,364
Pipoli Bianco (5,900)
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

コトーデュ ジェノワ/ 7,091
ブラン シレックス (7,800)
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

ジェジェモルチェ/ 9,000
シャトートゥール/レオニャンブラン (9,900)
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

ドメーヌカズ/”エゴ” ブラン 7,091
Domaine Cazes Ego Blanc (7,800)
洋梨やハチミツを思わせる芳醇さと、
ビ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

シャトーメルシャン/甲州きいろ香/ 9,000
アン オマージュ ア タカ'24 (9,900)
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

RED WINE

ヴィテッセ/ 4,727
ネロダヴォーラ オーガニック (5,200)
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。
スパイスの余韻が心地よい赤ワイン。
Italy

ルンガロッティ 5,636
フレッザ ロッソ (6,200)
Lungarotti Brezza Rosso
サンジョベーゼ特有のいちごや
チェリーのようなフレッシュな香りに
グリーンスパイスや
ペッパーのニュアンス
程よい渋みのミディアムボディです。
Italy

ロバートモンダヴィ 7,091
プライベート・セレクション (7,800)
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

ウェンテ/ベイヤー・ランチ/ 5,909
ジンファンデル (6,500)
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

ジェジェモルチェ/ 5,364
シャトーデガス (5,900)
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

ラアタラヤ/デル カミーノ 9,000
La Atalaya del Camino (9,900)
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

スクリマリオ/バローロ '19 11,364
Scrimaglio Barolo'19 (12,500)
ガーネット色が美しいバローロ。
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

ロバートモンダヴィワイナリー/ 19,091
カベルネソーヴィニヨン (21,000)
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

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.