

DINNER

# APPETIZER

## COLD

無水調理したバナナと  
白レバーの生キャラメルもなか 1P 582  
Banana and Chicken (640)  
Liver Raw Caramel Monaka 1P  
●OVEN POT ○乳/Milk

山西牧場 三右衛門豚のポーリエット 982  
POT MADE BAKERYのバケット付き (1,080)  
San-Emon Pork Rilletes (Yamanishi Farm)  
with POT MADE BAKERY Baguette  
●OVEN POT ○小麦/Wheat

無水ベイクしたにんじんのサラダ 900  
Steam-Roasted Carrot Salad (990)  
●OVEN POT

無水調理したビーツと旬のフルーツ 1,164  
ゴルゴンゾーラのサラダ (1,280)  
Beets and Seasonal fruits pear  
Salad with Gorgonzola  
●OVEN POT ○乳/Milk

無水調理したなすとタコの 1,164  
ロメスコニアボカドクリーム (1,280)  
Eggplant and Octopus with  
Romesco and Avocado Cream  
●OVEN POT ○くるみ、乳/Walnuts, Mil

ライスポットで低温調理したローストビーフ 1,800  
Slow-Cooked Roast Beef (1,980)  
●RICEPOT ○乳/Milk

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

## HOT

🍳 無水調理した手ちぎりフライドポテト 800  
Crispy Fried Potatoes (880)  
●OVEN POT

🍳 トリュフ香るトロふわポットオムレツ 1,255  
Fluffy Pot Omelet Infused with Truffle Aroma (1,380)  
●OVEN POT ○卵、乳/Eggs, Milk

🍳 新じゃがとあさり 卵のアヒージョ 1,255  
POT MADE BAKERYのバケット付き (1,380)  
New Potatoes and Clams.Eggs in Garlic  
with POT MADE BAKERY Baguette  
●OVEN POT ○小麦、卵/Wheat,Eggs

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

エビの”PP” (ポットポッシュェ) 2,200  
Shrimp and Potpourri (2,420)  
●RICE POT ○乳、エビ、カニ/Milk,Shrimp,Crab

🍳 牛ほほ肉のビーフシチュー 2,300  
Beef Cheek Stew (2,530)  
●OVEN POT ○小麦、乳/Wheat, Milk  
※アルコールを使用しております。

# MAKIBI WOOD-FIRE

ライスポットで低温調理し、薪火で仕上げます。  
提供までにお時間いただく場合がございます。

🍳 豚肩ロースの薪火グリル 3,618  
フォンドボーと粒マスタードのソース (3,980)  
Makibi-Grilled Pork Loin with Veal Jus and  
Whole-Grain Mustard Sauce  
●RICE POT/薪火 ○小麦、乳/Wheat, Milk

🍳 A5ランク黒毛和牛の薪火ステーキ 4,982  
デミグラスソース (5,480)  
Makibi-Grilled A5 Wagyu Beef Steak with  
Demi-Glace  
●RICE POT/薪火 ○小麦、乳/Wheat, Milk

# SIDE

新玉ねぎの冷製スープ 455  
Chilled Fresh Onion Soup (500)  
●OVEN POT ○乳/Milk

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

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



🍳 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.

【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場合がございます。

○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。



lapple & 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)

サンセット ティー (Hot) 865  
Sunset 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.

☞ フランボワーズエスプレッソトニック 900  
Raspberry Espresso Tonic (990)  
※コーヒーエスプレッソ使用

☞ パッションフルーツティーソーダ 900  
Passion fruit Soda Tea (990)

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

☞ ミントのカフェラテ (Hot/Iced) 900  
Mint Café Latte (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)

烏龍茶 600  
Oolong Tea (660)

## WATER

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

アクアパンナ 800  
Acqua Panna (Still Water) (880)



VERMICULAR  
RESTAURANT

NEWoMan TAKANAWA

【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あります。商品に使用しているアレルゲン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.

# 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 864 (950)  
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

## 白ワイン

ジェジェモルチェ/  
シャトー デガス ブラン 818 (900)  
Lungarotti  
Brezza Rosato  
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

ウエンテ/  
モーニングフォグ/  
シャルドネ 1,000 (1,100)  
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

ファーブラファレルノ  
デル マッシコ/  
ピアンコ 1,273 (1,400)  
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

## ロゼ

ルンガロッチェ/  
ブレッザ ロザート 864 (950)  
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

## 赤ワイン

ヴィテッセ/  
ネロダヴオーラ オーガニック 818 (900)  
Vitese  
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

エルビヒア  
デ ラ アタラヤ オーガニック 1,000 (1,100)  
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

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 1,273 (1,400)  
カヴェルネソーヴィニオン  
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

# 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 りんごぼむぼむ 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  
Malt 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

Dishes marked with the pot icon are served in Vermicular cookware.  
未成年者およびお車を運転される方の飲酒を固く禁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                                                                      | 4,955<br>(5,450) |
| 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 |                  |

|                                                                  |                  |
|------------------------------------------------------------------|------------------|
| カビアンカ/モスカート・ダスティ<br>Ca'Bianca Moscato D'Asti                     | 4,727<br>(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。<br>Italy |                  |

|                                                                                                                         |                  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| ブランケット ド リムー<br>メゾンロジエ ブリュット                                                                                            | 5,909<br>(6,500) |
| 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 |                  |

|                                                                                                              |                  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| 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                                                                             | 9,000<br>(9,900) |
| 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 |                  |

# CHAMPAGNE

|                                                                                                              |                    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| ジャンノエルアトン<br>クラシック・ブラン・ド・ノワール                                                                                | 11,364<br>(12,500) |
| Jean Noel Haton<br>Classic Blanc de Noirs<br>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、まるやかなシトラスの余韻が広がります。<br>France |                    |

|                                                                                                                                     |                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| 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                                                                                                   | 17,091<br>(18,800) |
| Champagne/<br>Charles Heidsieck Brut Reserve<br>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。<br>France |                    |

# ROSE WINE

|                                                        |                  |
|--------------------------------------------------------|------------------|
| ルンガロッチェ/ブレッサ ロザート<br>Lungarotti Brezza Rosato          | 5,636<br>(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。<br>Italy |                  |

# WHITE WINE

|                                                                                         |                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| ジェジェモルチェ/<br>シャトー デガス ブラン                                                               | 4,727<br>(5,200) |
| J.J. Mortier Château Degas Blanc<br>ミネラル感とまるやかな酸みが特徴。魚介や野菜、フレッシュチーズと好相性の白ワイン。<br>France |                  |

|                                                                                             |                  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| ウエンテ モーニングフォグ<br>シャルドネ                                                                      | 5,909<br>(6,500) |
| Wente Morning Fog<br>Chardonnay<br>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。<br>USA |                  |

|                                                                                                  |                  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| ファーブラファレルノ<br>デル マッシコ ビアンコ                                                                       | 7,091<br>(7,800) |
| Fabula Falerno<br>del Massico Bianco<br>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の本。<br>Italy |                  |

|                                                                    |                  |
|--------------------------------------------------------------------|------------------|
| ピポリ ビアンコ<br>Pipoli Bianco                                          | 5,364<br>(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。<br>Italy |                  |

|                                                                                                      |                  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| コトーデュ ジェノワ/<br>ブラン シレックス                                                                             | 7,091<br>(7,800) |
| 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。<br>France |                  |

|                                                                                                                       |                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| ジェジェモルチェ/<br>シャートートル/レオニャンブラン                                                                                         | 9,000<br>(9,900) |
| 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、まるやかで心地よい口当たり。<br>France |                  |

|                                                            |                  |
|------------------------------------------------------------|------------------|
| ドメーヌカズ/” エゴ” ブラン<br>Domaine Cazes Ego Blanc                | 7,091<br>(7,800) |
| 洋梨やハチミツを思わせる芳醇さと、ピオディナミ農法ならではのエレガントな仕上がり其自然派ワイン。<br>France |                  |

|                                                                                                                     |                  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| シャトーメルシャン/甲州きいろ香/<br>アン オマージュ ア タカ'24                                                                               | 9,000<br>(9,900) |
| 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、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。<br>Japan |                  |

# RED WINE

|                                                                                               |                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| ヴィテッセ/<br>ネロダヴォーラ オーガニック                                                                      | 4,727<br>(5,200) |
| Vitese Nero d'Avola (Organic)<br>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。<br>Italy |                  |

|                                                                                                 |                  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| エルビヒア/<br>デラ アタラヤ オーガニック                                                                        | 5,909<br>(6,500) |
| El Vigia de la Atalaya (Organic)<br>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。<br>Spain |                  |

|                                                                                                                                          |                  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| ロバートモンダヴィ<br>プライベート・セレクション<br>ヴァイント カベルネソーヴィニヨン                                                                                          | 7,091<br>(7,800) |
| 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。<br>USA |                  |

|                                                                                        |                  |
|----------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| ウエンテ/ベイヤー・ランチ/<br>ジンファンデル                                                              | 5,909<br>(6,500) |
| Wente Beyer Ranch Zinfandel<br>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。<br>USA |                  |

|                                                                                 |                  |
|---------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| ジェジェモルチェ/<br>シャトーデガス                                                            | 5,364<br>(5,900) |
| J.J.Mortier Ch.Degas<br>樹齢80年のメルロー100%。濃厚でありながら萇やカシスを思わせる優しい甘みが広がります。<br>France |                  |

|                                                                  |                  |
|------------------------------------------------------------------|------------------|
| ラアタラヤ/デル カミーノ<br>La Atalaya del Camino                           | 9,000<br>(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。<br>Spain |                  |

|                                                          |                    |
|----------------------------------------------------------|--------------------|
| スクリマリオ/パローロ '19<br>Scrimaglio Barolo'19                  | 11,364<br>(12,500) |
| 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。<br>Italy |                    |

|                                                                                                  |                    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| 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                                                                   | 19,091<br>(21,000) |
| 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。なめらかで奥行きのある余韻が楽しめる一本。<br>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。<br>We strictly prohibit underage drinking and driving under the influence. |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|