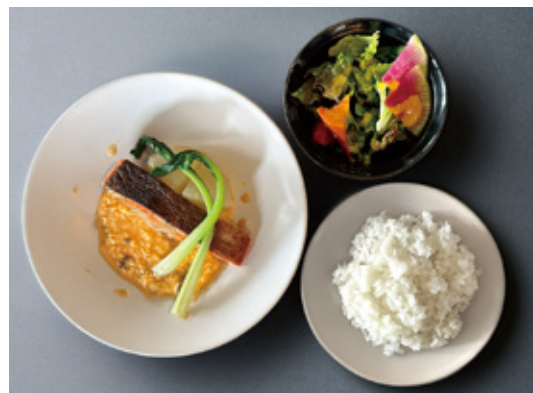





**ハンバーグステーキ  
おろし和風ソース** 1,900 (2,090)  
Hamburg Steak with Japanese-style grated radish sauce

バーミキュラフライパンで香ばしく焼き上げたハンバーグを、大根おろしの和風ソースで仕上げました。ご飯またはパンをお選びください。\*アルコールを使用しております。  
This hamburger steak is seared to perfection in a Vermicular skillet and finished with a Japanese-style sauce made with grated daikon radish. Please choose rice or bread.  
\*Contains alcohol.

(小麦、卵、乳/Wheat, Eggs, Milk)  FRYING PAN



**サーモンのポワレ  
燻りがっこタルタルと  
シェリーのビネグレット** 1,900 (2,090)  
Pan-seared salmon with Smoked Gakko Tartar Sauce & Sherry vinaigrette

バーミキュラフライパンで香ばしく焼き上げたサーモンに、こだわり卵を贅沢に使用した燻りがっこタルタルを合わせました。ご飯またはパンをお選びください。  
We've paired salmon, seared to perfection in a Vermicular skillet, with a Smoked Gakko Tartar Sauce made with premium eggs. Choice of rice or bread.  
(小麦、卵、乳/Wheat, Eggs, Milk)  FRYING PAN




**無水カレー 季節野菜のグリル** 1,600 (1,760)  
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



**冷製 極上よだれ鶏  
自家製ラー油とパクチー添え** 1,600 (1,760)  
Chilled Steamed Chicken with Chili Oil & Cilantro

しっか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。  
\*辛味がある商品です。  
Tender chicken breast with house-made chili oil infused with Korean chili and Sichuan peppercorn, finished with fresh cilantro.  
\*This product has a spicy flavor.  
(落花生/Peanuts)  OVEN POT



**無水調理した野菜と  
ほろほろ肉のビーフシチュー** 2,300 (2,530)  
Beef Stew with Vegetables and Tender Meat

バーミキュラのオープンポットでじっくり煮込んだシチューです。無水調理し甘みを引き出した野菜と一緒にのおたのしみください。ご飯またはパンをお選びください。\*アルコールを使用しております。  
This stew is slowly simmered in a Vermicular oven pot. Enjoy it with vegetables cooked without water to bring out their natural sweetness. Choice of rice or bread.  
\*Contains alcohol.

(小麦、乳/Wheat, Milk)  OVEN POT

**OPTION**

**SOUP**

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

**DESSERT**

自家製ティラミス 455 (500)  
無水調理した季節の  
フルーツコンフィチュール  
House-Made cooked without water  
Seasonal Fruit Confiture  
(小麦、卵、乳/Wheat, Eggs, Milk) ●OVEN POT

**SIDE**

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

**SET DRINKS**

ALCOHOL		SOFT DRINKS	
ビール Beer	727 (800)	オレンジジュース Orange Juice	500 (550)
スパークリング ワイン Sparkling Wine	773 (850)	アップルジュース Apple Juice	500 (550)
白ワイン White Wine	727 (800)	グレープフルーツ ジュース Grapefruit Juice	500 (550)
赤ワイン Red Wine	727 (800)	烏龍茶 Oolong Tea	500 (550)
コーヒー(Hot/Iced) Coffee	500 (550)	自家製 ジンジャーエール House-Made Ginger ale	700 (770)

**TEA**

アールグレイ(Hot/Iced) 500 (550)  
Earl Grey

【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.

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.