



ハンバーグステーキ きのこのデミグラスソース

Hamburger steak with mushroom demi-glace 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、きのこたっぷりのデミグラス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。

A hamburger steak, seared to savory perfection in a Vermicular frying pan, finished with a mushroom-rich demi-glace sauce.Choice of rice or bread.

(小麦、卵、乳/Wheat, Eggs, Milk)



FRYING PAN



冷製 極上よだれ鶏 自家製ラー油とパクチー添え

Chilled Steamed Chicken with Chili Oil & Cilantro

しっとりとした鶏むね肉に、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



バーミキュラで煮込んだ 骨付きチキンのオムライス

Vermicular-Simmered Bone-in Chicken Omurice

トマトの旨味でじっくり煮込んだ骨付き鶏もも肉を、丸ごと一本贅沢にのせたオムライスです。

バーミキュラのカで引き出した野菜の濃厚な甘みと、ジューシーなお肉の旨味をお楽しみください。

This omurice features a whole, bone-in chicken leg,luxuriously placed atop the dish after being slow-simmered to bring out the savory flavor of tomatoes.Enjoy the rich sweetness of vegetables—unlocked by the power of Vermicular cookware—and the savory, juicy flavor of the meat.

(卵、乳/Eggs, Milk)



OVEN POT



無水カレー 季節野菜のグリル

Vermicular's Signature Musui Curry with Grilled Seasonal Vegetables

素材の持つ水分でじっくり煮込んだ無水カレー。無水調理をしたお野菜と、ライスポットで炊き上げたつやつやご飯とともにおたのしみください。ローストしたアーモンドのデュカスパイスを使用しています。

Waterless curry simmered slowly using only the natural moisture of the ingredients. Please enjoy it with waterless-cooked vegetables and glossy rice cooked in a rice pot. Finished with roasted almond dukkah spice.

(小麦、乳/Wheat, Milk)



OVEN POT



無水調理した野菜と ほろほろ肉のビーフシチュー

Beef Stew with Vegetables and Tender Meat

バーミキュラのオーブ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

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

DESSERT

自家製ティラミス 455
無水調理した季節の (500)
フルーツコンフィチュール
House-Made cooked without wate
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
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

ALCOHOL	SOFT DRINKS
ビール ⑤727/⑧864 Beer (800/950)	オレンジジュース 500 Orange Juice (550)
スパークリング ワイン 773 Sparkling Wine (850)	アップルジュース 500 Apple Juice (550)
白ワイン 727 White Wine (800)	グレープフルーツ ジュース 500 Grapefruit Juice (550)
赤ワイン 727 Red Wine (800)	クランベリー ジュース 500 Cranberry Juice (550)
COFFEE	烏龍茶 500 Oolong Tea (550)
コーヒー(Hot/Iced) Coffee 500 (550)	自家製 ジンジャーエール 700 House-Made Ginger ale (770)
TEA	
アールグレイ(Hot/Iced) Earl Grey 500 (550)	

【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.