

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)
	無水バ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

カンバーニュとよく合うお料理です。		
	エビの”PP”（ポットポッシュェ） Shrimp and Potpourri パ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。 *ポッシュェ=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。	2,300 (2,530)

MAKIBI WOOD-FIRE

低温調理したお肉を薪の香りとともに楽しみください。 提供までにお時間いただく場合がございます。		
🍷	豚肩ロースの薪火グリル フンドボーと粒マスタードのソース Makibi-Grilled Pork Loin with Veal Jus and Whole-Grain Mustard Sauce ●RICE POT/薪火 ○小麦、乳/Wheat, Milk	3,618 (3,980)
🍷	A5ランク黒毛和牛の薪火グリル デミグラスソース Makibi-Grilled A5 Wagyu Beef Grill with Demi-Glace ●RICE POT/薪火 ○小麦、乳/Wheat, Milk	4,982 (5,480)

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 カンバーニュ1P(発酵バター付き) Country Bread POT MADE BAKERY 1P(Butter) ●OVEN POT ○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)

🍷 はパ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.
●は調理しているパ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〉のスペシャルティコーヒーを
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) 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
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) 864
Apple Tea (950)

季節のフレーバーティー (Hot) 865
Seasonal flavored 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

☞ 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 900
Raspberry Espresso Tonic (990)
※コーヒーエスプレッソ使用

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

ゆず抹茶トニック 900
Yuzu Matcha Tonic (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

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

アクアパンナ 800
Acqua Panna (Still Water) (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あります。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.



VERMICULAR
RESTAURANT

NEWoMan TAKANAWA

WINE BY THE GLASS

スパークリングワイン		赤ワイン	
カヴィット アチェント ブリュット Cavit Accento Brut バランス◎/アクティブ Italy	909 (1,000)	ピエーディ デル グラン サッソ ネロディ トロイア Piedi del Gran Sasso Nero di Troia 柔らかい口当たり/軽やかな後味 Italy	909 (1,000)
白ワイン		トリヴェントリザーブ オーガニックマルベック2023 Trivento Reserve Organic Malbec 2023 フルーティ/透明感/オーガニック Argentina	
ルイーダボスカ ラリンダ トロンテス Luigi Bosca La Linda Torrontes 華やか/伸びやかな酸 Argentina	909 (1,000)	ルイーダボスカ デサングレ マルベックDOC 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	1,136 (1,250) 1,364 (1,500)
ルンガロッチェ ブレッザ ピアンコ Lungarotti Brezza Bianco キリッとした酸/すっきり辛口 Italy	1,136 (1,250)	JAPANESE SAKE	
ウェンテ ”レトロ” リミテッド シャルドネ Wente Retro Limited Release Chardonnay 重厚感のある樽の香り USA	1,273 (1,400)	八海山 純米吟醸 Hakkaisan Junmai Ginjo	1,000 (1,100)
ロゼ		秋田酒造 はれのち晴 大吟醸 Harenochi Hare	1,091 (1,200)
ルンガロッチェ ブレッザ ロザート Lungarotti Brezza Rosato ベリーのニュアンス/柔らかな酸 Italy	909 (1,000)	五戸 りんごぼむぼむ Ringo pom-pom	1,091 (1,200)

BEER

エーデルピルス Edelpils	864 (950)
エビス 小瓶 Ebisu Small Bottle	864 (950)

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

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

SHOCHU

中々 麦 Nakanaka Barley Shochu	800 (880)
富乃宝山 芋 Tomi no hozan	900 (990)

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 Strawberry Kir Imperial (Waterless-cooked strawberries)	1,164 (1,280)
🍷 V'sモスコミュール V's Moscow Mule (ウォッカ+自家製ジンジャーエール)	1,091 (1,200)
🍷 V'sアップルブランデー V's Apple Brandy (アップルブランデー+ 自家製ジンジャーエール)	1,091 (1,200)

INFUSED COCKTAILS

シトラスハイボール Citrus Highball	1,000 (1,100)
ジントニック "シナモン&ミント" Gin & Tonic —Cinnamon & Mint	1,000 (1,100)
ジントニック"SANSHO" Gin & Tonic—Sansho	1,000 (1,100)

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.

SPARKLING WINE

カヴィット アチェント ブリュット NV 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	4,955 (5,450)
カビアンカ/モスカート・ダスティ Ca'Bianca Moscato D'Asti 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	4,727 (5,200)
ブランケット ド リムー メゾンロジェ ブリュット 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	5,909 (6,500)
ビショー クレマン ド ブルゴーニュ/ ブリュット レゼルヴ 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	9,000 (9,900)
ジャンノエルアトン クラシック・ブラン・ド・ノワール 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	11,364 (12,500)
シャンパーニュ/ シャルレ エドシック ブリュット レゼルヴ 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	17,091 (18,800)

ROSE WINE

ルンガロッティ/ブレッザ ロザート Lungarotti Brezza Rosato 鮮やかな口ゼ色。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	5,636 (6,200)
ルンガロッティ フレッザ ビアンコ 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	5,636 (6,200)
バビッチ ソーヴィニヨン ブラン 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	5,909 (6,500)
ウェンテ”レトロ” リミテッド シャルドネ 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	7,091 (7,800)
ピポリ ビアンコ Pipoli Bianco 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	5,364 (5,900)
コトーデュ ジェノワ/ ブラン シレックス 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	7,091 (7,800)

WHITE WINE

ジェジェモルチェ/ シャートートル/レオニャンブラン 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。 ソーヴィニヨ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	9,000 (9,900)
ドメーヌカズ/” エゴ” ブラン Domaine Cazes Ego Blanc 洋梨やハチミツを思わせる芳醇さと、 バイ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	7,091 (7,800)
シャトールメルシャン/甲州きいろ香/ アン オマーージュ ア タカ'24 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	9,000 (9,900)
ヴィテッセ/ ネロダヴォーラ オーガニック Vitese Nero d'Avola (Organic) ネロ・ダヴォラらしいブルーベリーの様な 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	4,727 (5,200)
ルンガロッティ フレッザ ロッソ Lungarotti Brezza Rosso サンジョベーゼ特有のいちごや チェリーの様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	5,636 (6,200)
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 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	7,091 (7,800)

ウェンテ/ベイヤー・ランチ/ ジンファンデル 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	5,909 (6,500)
ジェジェモルチェ/ シャトーデガス 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	5,364 (5,900)
ラアタラヤ/デル カミーノ La Atalaya del Camino 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	9,000 (9,900)
スクリマリオ/バローロ '19 Scrimaglio Barolo'19 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	11,364 (12,500)
ロバートモンダヴィワイナリー/ カベルネソーヴィニヨン Robert Mondavi Winery Cabernet Sauvignon 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。 USA	19,091 (21,000)
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.	