

DINNER

APPETIZER

COLD

🍷 きんかんと白レバーの生キャラメルもなか1P 582 (640)
Fresh Caramel Monaka
with Kumquat and White Liver
●OVEN POT ○乳/Milk

🍷 山西牧場 三右衛門豚のポークリエット POT MADE BAKERYのバケット付き 982 (1,080)
San-Emon Pork Rillettes (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 (990)
Steam-Roasted Carrot Salad
●OVEN POT
○エビ、カニ、小麦、卵、乳/Shrimp,Crab,Wheat,Eggs,Milk

🍷 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 1,164 (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 ロメスコ×アボカドクリーム 1,164 (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 (1,980)
Slow-Cooked Roast Beef
●RICEPOT ○乳/Milk

HOT

🍷 無水調理した手ちぎりフライドポテト 800 (880)
Crispy Fried Potatoes
●OVEN POT
○エビ、カニ、小麦、卵、乳/Shrimp,Crab,Wheat,Eggs,Milk

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

🍷 ねぎとしらすのアヒージョ POT MADE BAKERYのバケット付き 1,255 (1,380)
Whitefish and Scallion Ajillo
with POT MADE BAKERY Baguette
●OVEN POT ○小麦、エビ、カニ/Wheat,Shrimp,Crab

🍷 フムスと食べる無水調理した白菜とアンチョビ 1,800 (1,980)
Hummus, House-MadeNapa Cabbage,
and Anchovies
●OVEN POT

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

🍷 牛ほほ肉のビーフシチュー 2,300 (2,530)
Beef Cheek Stew
●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。
提供までにお時間をいただく場合がございます。

🍷 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 3,618 (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 デミグラスソース 4,982 (5,480)
Makibi-Grilled A5 Wagyu Beef Steak with
Demi-Glace
●RICE POT/薪火 ○小麦、乳/Wheat, Milk

SIDE

🍷 無水調理したカブのスープ 455 (500)
Steam-Roasted Turnip Soup
●RICE POT ○乳/Milk

🍷 POT MADE BAKERYの カンパニニュー1P (発酵バター付き) 436 (480)
Country Bread from
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 (580)
Tamago-Kake-Gohan (Egg over Rice)
●RICEPOT ○小麦、卵/Wheat, Eggs

DESSERT

🍷 自家製ティラミス 800 (880)
無水調理したカシスのコンフィチュール
House-Made Tiramisu with
Cassis Preserve
●OVEN POT ○小麦、卵、乳/Wheat, Eggs, Milk

🍷 バーミキュラで焼き上げたカラメルプリン 800 (880)
Caramel Custard
●OVEN POT ○卵、乳/Eggs, Milk

🍷 自家製アイスクリーム 600 (660)
苺とラズベリーのヨーグルトアイス
House-Made Ice Cream
Strawberry and Raspberry Yogurt Ice Cream
●OVEN POT ○卵、乳/Eggs, Milk



🍷 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)

ブランデー ショコラ (Hot) 865
Brandy & Chocolate (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 900
エスプレッソトニック (990)
Raspberry Espresso Tonic
※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)

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anna 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

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

レモングラス 1,000 (1,100)
インフューズハイボール
Lemongrass-Infused Highball

ジントニック 1,000 (1,100)
"コリアンダー&オレンジ"
Gin & Tonic
—Coriander & Orange

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	4,955 (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 Ca'Bianca Moscato D'Asti	4,727 (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 メゾンロジエ ブリュット	5,909 (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	

ビショール クレマンド ブルゴーニュ/ ブリュット レゼルヴ	9,000 (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 クラシック・ブラン・ド・ノワール	11,364 (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、まるやかなシトラスの余韻が広がります。 France	

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

ルンガロッチェ/ブレッサ ロザート Lungarotti Brezza Rosato	5,636 (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

ジェジェモルチェ/ シャトー デガス ブラン	4,727 (5,200)
J.J. Mortier Château Degas Blanc 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。 France	

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

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

ピポリ ビアンコ Pipoli Bianco	5,364 (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/ ブラン シレックス	7,091 (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/ シャートートル/レオニャンブラン	9,000 (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、まるやかで心地よい口当たり。 France	

ドメーヌカズ/" エゴ" ブラン Domaine Cazes Ego Blanc	7,091 (7,800)
洋梨やハチミツを思わせる芳醇さと、バイオダイナミ農法ならではのエレガントな仕上りの自然派ワイン。 France	

シャトーメルシャン/甲州きいろ香/ アン オマージュ ア タカ'24	9,000 (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/ ネロダヴォーラ オーガニック	4,727 (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	

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

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

ウエンテ/ベイヤー・ランチ/ ジンファンデル	5,909 (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/ シャトーデガス	5,364 (5,900)
J.J.Mortier Ch.Degas 樹齢80年のメルロー100%。濃厚でありながら萇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 La Atalaya del Camino	9,000 (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/パローロ '19 Scrimaglio Barolo'19	11,364 (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。 Italy	

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	19,091 (21,000)
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	

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

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

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.