



ハンバーグステーキ 1,800
きのこのデミグラスソース (1,980)
Hamburg Steak with Mushroom Demi-Glace

バーミキュラの特製グリドル(鉄板)で香ばしく焼き上げたハンバーグを、きのこの旨みをたっぷり含んだ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。

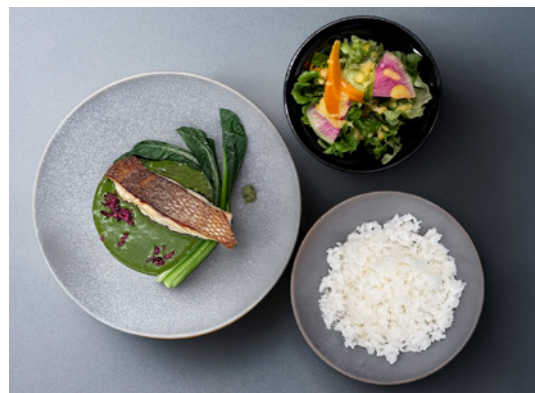
Juicy Hamburg steak seared on Vermicular's griddle, topped with a rich mushroom demi-glace.

*Choice of rice or bread

(小麦、卵/Wheat, Eggs, Milk)



Griddle



真鯛のソテー 1,800
抹茶と豆乳のソース (1,980)
Sautéed Red Sea Bream Matcha & Soy Milk Sauce

バーミキュラフライパンで香ばしく焼き上げた真鯛に、抹茶と豆乳のソースを合わせました。柴漬けと山葵のアクセントとともに楽しみください。*ご飯またはパンをお選びください。

We've paired red sea bream, seared to perfection in a Vermicular skillet, with a matcha and soy milk sauce. Enjoy it with a touch of shibazuke pickles and wasabi.

*Choice of rice or bread.

(小麦、乳/Wheat, Milk)



FRYING PAN



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

しっとりとした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



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みください。*ご飯またはパンをお選びください。

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

(小麦、乳/Wheat, Milk)

*アルコールを使用しております。*Contains alcohol



OVEN POT

OPTION

SOUP

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

DESSERT

自家製ティラミス 455
無水調理したカシスのコンフィチュール (500)
House-Made Tiramisu with Cassis Preserve
(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 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
Earl Grey (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.

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.