 素材本来の味を引き出すために全ての料理にバーミキュラを使用しています。

BURGER

COMING SOON

バーミキュラで3時間煮込んだブルドポークのハンバーガー
キタアカリのフライドポテト

1,870

柔らかく煮込んだブルドポークに自家製BBQソースを絡ませ、
無水ベイクした玉ねぎなどを全粒粉の自家製パンズに挟みました。

PANCAKE

全粒粉のパンケーキ

2,310

季節フルーツのキャラメリゼといちごのコンフィチュール

ココナッツやシリアルが入った全粒粉の生地を、
バーミキュラ特製パンケーキグリドルで一枚ずつ丁寧に焼き上げました。

VEGETABLES

COMING SOON


1日分の野菜が摂れるバーミキュラのサラダボウル
無水調理したかぼちゃの温かいポタージュ付き

2,530

バーミキュラで調理した野菜・フルーツ・ハーブ・穀物などが
20品目以上入ったぜいたくなサラダです。

SOUP

COMING SOON

 無水調理したかぼちゃの温かいポタージュ

550

かぼちゃの甘みを最大限に引き出した、濃厚なポタージュです。

SET BREAD

COMING SOON

ポットメイドベーカリーのくるみパン・フォカッチャ

+440

バーミキュラ ミニスキレットで焼き上げた食事パンです。

DESSERT

土日祝限定

ミニスキレットで焼き上げたスパイスとベリーのマドレーヌ
りんごのコンポート

1,430

★15個限り/1日

しっとりとしたマドレーヌに、柔らかく口どけのよい焼きりんごと
アールグレイのムースを組み合わせました。



バーミキュラで焼き上げたレモンガラスのクレームブリュレ
季節のセミドライフルーツ

770

一つずつバーミキュラの鍋ごと焼き上げることで、
驚くほど滑らかな食感に仕上げました。

なめらかな口どけのガトーショコラ

990

無水調理したいちごのコンフィチュール

カカオ分70%以上の上質なダークチョコレートとミルクチョコレートを
ぜいたくに使った口どけの良いガトーショコラです。

SET DRINK

下記より、好きなドリンクをお選びください

+440

コーヒー (Hot/Iced)

果肉入り100% オレンジジュース

紅茶 (Hot/Iced)

青森県産 完熟りんごジュース

 はバーミキュラ製品でお席まで提供いたします。

価格は全て税込みです。食物アレルギー物質につきましては係員にお尋ねください。当店ではお米は全て国産米を使用しています。

DRINK MENU

BEER

エビス生ビール 770

WINE

スパークリングワイン
ロピトー/
ヴーヴ・ダルジャン 990

白グラス
ルンガロッチェ/
カデット ビアンコ 880

ウエンテモーニングフォグ/
シャルドネ 1,100

赤グラス
ルンガロッチェ/
カデット ロッソ 880

ウエンテ/
サウザンヒルズカベルネソーヴィニヨン 1,100

COCKTAILS

ハイボール 880

モスコミュール 880

ジントニック 880

NON ALCOHOL

ノンアルコールビール 660

ノンアルコール スパークリングワイン 880

ノンアルコール 赤ワイン 770


ノンアルコール 白ワイン 770


MINERAL WATER

ヒルドン スティル 660

ヒルドン スパークリング 660

SEASONAL DRINKS

 3種のスパイスのアップルサイダー (Iced) 770

 ジンジャーレモネードソーダ (Iced) 770

SOFT DRINK

青森県産 完熟りんごジュース 660

果肉入り100% オレンジジュース 660

アルプスワйнаリー
こだわりのグレープジュース 660

ジンジャーエール 660

CAFE

コーヒー (Hot/Iced) 660

カフェラテ (Hot/Iced) 750

カフェモカ (Hot/Iced) 770

ハニーラテ (Hot/Iced) 770

OTHERS


抹茶ラテ (Hot/Iced) 770

ココア (Hot/Iced) 770

TEA

アールグレイ (Hot/Iced) 660

カモミール (Hot) 660

 は素材本来の味を引き出すためにバーミキュラを使用しています。

価格は全て税込みです。食物アレルギー物質につきましては係員にお尋ねください。
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。