

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 1,430

りんごのコンポート

★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。

 パ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と 770



季節のセミドライフルーツ

一つずつパ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。

 はパーミキュラ製品でお席まで提供いたします。 は調理に薪火を使用しています。


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。当店ではお米は全て国産米を使用しています。

 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。

 ご飯は世界一おいしいご飯を炊くことを目指して開発したライスポットで、ひと鍋ずつ炊き上げています。

 特製の「薪窯」を使用して、香ばしい薫りと芳醇な風味をまとうせています。

APPETIZER

 **完全無水調理した国産牛のトリッパ丸ごとトマト仕立て** 1,870

自家製玉ねぎ麴・トマト・ピーマンのみで無水調理したトリッパを、丸ごとトマトに詰めて焼き上げました。

ブラータチーズと無水ベイクした柿のキャラメリゼ 2,310

ピンクグレープフルーツのコンフィチュール

ミルクィーで濃厚なブラータチーズと、無水ベイクした柿の相性はバツグンです。

無水ベイクしたカリフラワー 1,870

自家発酵させた塩レモンと無水調理した香味野菜のボロネーゼフムス

カリフラワーのシャキッとした歯ごたえと香ばしさがやみつきに。フムスにパンを付けてもおすすめです。


無水ベイクした玉ねぎ (2 pieces) 1,430

薪火の香りを移したズワイガニと甘えびのタルタルのせ

+ 追加: (1 pieces) 750

甘みを引き出した玉ねぎに、自家製マヨネーズで和えたズワイガニと甘えびを乗せています。

SOUP

 **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。

BREAD

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。

MAIN

 **ライスポットで低温調理した骨付き豚ロースの薪火グリル** 2,970


バーミキュラ フライパンで焼いたキタアカリとにんにくのピュレ

自家製塩麴で漬け込んだ豚ロースを低温調理してから、薪火で香ばしく仕上げました。

 **自家製塩麴と8種のスパイスに漬け込んだグリルチキン** 2,750


無水調理した丸ごとみかんとメープルバターソース

薪火で香ばしく焼き上げた鶏もも肉に、ほろ苦いみかんのキャラメリゼとオレンジのマーマレードを合わせました。

 **バーミキュラ フライパンで焼き上げた鱈と** (2 pieces) 2,640

薪火で炙ったライ麦入りのタコス


皮目をパリッと、身はふっくら焼き上げた鱈をサルサヴェルデ、トマトとセロリのコンディメントで合わせます。

 **バーミキュラで3時間煮込んだ八丁味噌のビーフシチュー** 2,970

ポットメイドフォカッチャ付き


3時間以上柔らかく煮込んだ、濃厚で芳醇な牛ホホ肉の煮込みです。

RICE

 **バーミキュラで柔らかく煮込んだ自家製塩豚と** (2~3人前) 2,420

九条ネギの炊き込みご飯


塩豚、香ばしく焼いた九条ネギ、刻み昆布とすぐき漬けの食感が楽しい炊き込みご飯です。

 **バーミキュラで炊いた3度おいしい鯛めし** (2人前) 3,520

特製だれのお刺身付き (ごま・梅) 2set


鯛の旨みがしっかりと染み込んだ絶品鯛めし。特製だれに漬け込んだ鯛のお刺身をのせて、メには鯛茶漬けとして3度楽しめます。

+ 追加: 特製だれのお刺身 (1 set) 500



 **ライスポットの炊きたてご飯** (2~3人前) 1,320

+

OPTION **ライスポットの炊きたてご飯**に下記を追加できます。

 **自家製しょうゆ麴とこだわり卵 薪火オイル** +280

燻製の香りが食欲をそそる、”究極の卵かけごはん”が完成します。

 はバーミキュラ製品でお席まで提供いたします。 は調理に薪火を使用しています。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。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
ロビトー/
ヴェーヴ・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。

RED WINE

ルンガロッチェ カデット ロッソ 4,400
Lungarotti Cadetto Rosso

イタリア/ウンブリア

心地よいスパイシーさを感じられ、ブランデー漬のフルーツのような複雑な芳香があります。しっかりとした構成を持ち、フレッシュな酸とタンニンの調和が取れた味わい。

ウェンテ サウザンヒルズカベルネソーヴィニオン 5,500
Wente Southern Hills Cabernet Sauvignon

アメリカ/リヴァモア・ヴァレー

フランスのシャトーマルゴーの苗木をもってきて代々作られたワイン。チェリーやバナナ、チョコレートのリッチなアロマとタンニンが絶妙です。なめらかな余韻をお楽しみいただけます。

ルンガロッチェ モンテファルコロッソ・リゼルヴァ 8,200
Lungarotti Montefalco Rosso Riserva

イタリア/ウンブリア

ワイルドベリーやプラムのジャムのような香りをベースにシナモンやクローヴなどの印象もあります。熟成した柔らかいタンニンがあり、酸のバランスが良く、長い余韻をお楽しみいただけます。

ジェジェモルチェ マルゴー 9,500
J.J. Mortier Margaux

フランス/ボルドー

まろやかな口当たりとデリケートな風味をもち、ボルドーワインの中で最も繊細なタイプ。

カピアンカ バローロ DOCG 12,600
Ca' Bianca Barolo

イタリア/ピエモンテ

イタリアを代表する赤ワインのひとつです。酸味もしっかりしているながら、ピロードのような柔らかさも併せ持ち、余韻としてリコリスや熟した赤い果実を想わせる味わいが残ります。

CHAMPAGNE

ジャンノエルアトン クラシック・ブラン・ド・ノワール 12,000
Jean Noel Haton Classic Blanc de Noirs

フランス/シャンパーニュ

深い黄金色を帯び、生き生きとした泡を持ちます。
まろやかでシトラスのようなフルーティーな香りがあり、
しなやかな味わいが感じられます。

ジャンノエルアトン 60か月熟成 ピュア ゼロ・ドサーージュ 17,000
Jean Noel Haton Pure Zéro Dosage

フランス/シャンパーニュ

柑橘系の爽やかな果実の香りに、
オレンジの花のニュアンス。長期熟成によって
落ち着いた酸味とミネラル感が複雑に重なり合い、
優雅で気品に満ちた味わいです。

SPARKLING WINE

ロピトー ヴーヴ・ダルジャン 4,950
Ropiteau Veuve d'Argent Brut

フランス

オーガニック認証を受けた、
フレンチスパークリングワイン。
酸がエレガントさと同時に力強さを与えており、
フィニッシュに感じる柔らかな甘みが
長い余韻を感じさせます。

ジュヴェカンブス レゼルヴァファミリア ブリュット ナチュレ 8,500
Juve & Camps Reserva de La Familia Brut Nature

スペイン/ベネデス

上流階級のカヴァ。フリーランジュースのみを使用し、
果実本来の豊かな酸味とミネラル等の
エキスが生きています。

WHITE WINE

ルンガロッチェ カデット ビアンコ 4,400
Lungarotti Cadetto Bianco

イタリア/ウンブリア

やさしい味わいでお料理の組み合わせを選ばない白ワイン。
アニス、アーモンド、黄色い花を想わせる芳香があります。
フレッシュさを感じるやさしい口当たりで
繊細な余韻が長く続きます。

ウエンテモーニングフォグ シャルドネ 5,500
Wente Morning Fog Chardonnay

アメリカ/セントラル・コースト

とれたてのリンゴやタルトなどの芳しい香りと
深い味わいが感じられます。

シャトールレオニアン ブラン 7,700
ChateauTour Leognan Blanc

フランス/ボルドー

グラーヴの代表的なワイン、
シャトー・カルボーニュのセカンド。
少し堅さがあり青草の香りがある辛口で、力のある
伝統的なグラーヴのタイプの白ワイン。

ルンガロッチェ トッレディジャーノイルピノ 9,800
Lungarotti Torre di Giano Vigna Il Pino

イタリア/ウンブリア・トルジャーノ

樽香が際立つタイプ。樽香に由来するバニラの
ヒントのある、やさしい香り。
洗練された厚みのあるボディ。
エレガントなアロマが、口の中で長く楽しめます。

ROSE WINE

ルンガロッチェ ブレザローズ 4,800
Lungarotti Brezza Rose

イタリア/ウンブリア・トルジャーノ

バラを想わせる香りが感じられ、フレッシュで、
繊細な香りが広がります。
ラストには、フルーツを想わせる香りに、藤や
スターアニスを想わせるニュアンスも感じられます。