

PANCAKE

COMING
SOON

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。

DESERT

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と
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。




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。

 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わせています。


GOZEN

 バーミキュラ御膳	2,860
(ライスポットの炊きたてご飯、焼き車麩のお味噌汁、小鉢7品)	
— 小鉢7品 —	
低温調理した真だこ 無水調理したじゃがいもとセロリ / タイ風 さつま揚げ / 無水ベイクした蓮根 炙り明太子 / サーモンのミキュイ 無水ベイクした長ネギ / ローストビーフ 季節野菜のグリル / ごぼうと干し椎茸の鶏みそ / 自家製しょうゆ麩とこだわり卵 薪火オイル	
ライスポットで炊いたご飯と、	
ご飯を最高においしく食べられるおかず7種のぜいたく御膳です。	


MEAT

 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	
自家製塩麩で漬けた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。	


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	1,870
キタアカリのフライドポテト	
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。	


CURRY


 無水調理した季節野菜と骨付き鶏もも肉の無水スープカレー	2,530
ライスポットの炊きたてご飯付き	
鶏もも肉をスパイスで漬け込み、玉ねぎやトマトでじっくり無水調理しました。具材には、無水調理した季節野菜がたっぷり入っています。	

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	2,530
無水調理したかぼちゃの温かいポタージュ付き	
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 RICE  COMING SOON ライスポットの炊きたてご飯	+330
+	

OPTION ライスポットの炊きたてご飯に下記を追加できます。

 自家製しょうゆ麩とこだわり卵 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。	



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 ミンスクレットで焼き上げた食事パンです。	

SET DRINK

下記より、お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。  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。