

 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品付き)

— 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 / サーモンのミキュー 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。


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。

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。

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。  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

アルプスワイナリー
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。