

## 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 ピンクグレープフルーツのコンフィチュール	2,310
ミルクィ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 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	1,870
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 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	(2 pieces) 1,430
+ 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

 <b>COMING SOON</b> 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 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	2,970
自家製塩麴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。	
 自家製塩麴と8種のスパイスに漬けたグリルチキン 無水調理した丸ごとみかんとメープルバターソース	2,750
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。	
 <b>COMING SOON</b> バーミキュラ フライパンで焼き上げた鯖と 薪火で炙ったライ麦入りのタコス	(2 pieces) 2,640
皮目をパリッと、身はふっくら焼き上げた鯖をサルサヴェルデ、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 ポットメイドフォカッチャ付き	2,970
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。	
 バーミキュラで柔らかく煮込んだ自家製塩豚と 九条ネギの炊き込みご飯	(2~3人前) 2,420
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 特製だれのお刺身付き (ごま・梅) 2set	(2人前) 3,520
鯛の旨みがしっかりと染み込んだ絶品鯛めし。特製だれに漬けた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
+	
<b>OPTION</b> 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。