

 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

 **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。

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。
※ご注文後に焼き上げるため、お時間をいただきます。

VEGETABLES

 **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

 **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

 **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** 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。

 **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** 770
季節のセミドライフルーツ

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。