

## 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。

## 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  
無水調理したいちごのコンフィチュール

990

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。	

## MEAT

 金土日祝限定	 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
 COMING SOON	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

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

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 RICE	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

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 ミノスキ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。