




MORNING

 素材本来の味を引き出すために全ての料理にパ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。

## GOZEN

 **パーミキュラ御膳** 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 / サーモンのミキユイ 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。


## BURGER

**パーミキュラで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バンズに挟みました。

## VEGETABLES

**1日分の野菜が摂れるパ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**  
パ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。


## 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。

## 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、  
パ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。

## 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  
パーミキュラ ミニ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

 はパ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。