

 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
キタアカリのフライドポテト

1,870

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

無水調理した新玉ねぎ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

 無水調理した新玉ねぎの温かいポタージュ

550

新玉ねぎの甘みを最大限に引き出したポタージュです。

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

880

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

コーヒー (Hot/Iced)	国産 ゆず緑茶 (Hot/Iced)	+440
アールグレイ (Hot/Iced)	さくら和紅茶 (Hot/Iced)	
果肉入り100% オレンジジュース	こだわりのグレープジュース	

 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。

DRINK MENU

BEER

エビス生ビール 770

WINE

スパークリングワイン

ロビトー/ 990

ヴーヴ・ダルジャン

白グラス

ルンガロッチェ/ 880

カデット ビアンコ

ウエンテモーニングフォグ/ 1,100

シャルドネ

赤グラス

ルンガロッチェ/ 880

カデット ロッソ

ウエンテ/ 1,100

サウザンヒルズカベルネソーヴィニヨン

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 880

ヒルドン スパークリング 880

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

果肉入り100% オレンジジュース 660

アルプスワイナリー 660

こだわりのグレープジュース

660

ジンジャーエール

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

JAPANESE TEA

国産 ゆず緑茶 (Hot/Iced) 660

さくら和紅茶 (Hot/Iced) 660

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。