MORNING

- 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

い バーミキュラ御膳

3.080

(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 -

低温調理した鶏もも肉 ほうれん草のごまソース / 白身魚と無水調理した新玉ねぎ デコポンの南蛮漬け / 無水調理したにんじん 自家製塩麴の白和え / サーモンのミキュイ 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 / 自家製しょうゆ麹とこだわり卵 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。

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。

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。

SOUP

(二) 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。

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)

国産 ゆず緑茶(Hot/Iced)

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

(1) 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		NON ALCOHOL		SOFT DRINK		JAPANESE TEA	
エビス生ビール	770	ノンアルコールビール	660	果肉入り100% オレンジジュース	660	国産 ゆず緑茶(Hot/Iced)	660
WINE		ノンアルコール スパークリングワイン	880	アルプスワイナリー こだわりのグレープジュース	660	さくら和紅茶(Hot/Iced)	660
VV IIV L. スパークリングワイン		ノンアルコール 赤ワイン	770	ジンジャーエール	660		
ロピトー/ ヴーヴ・ダルジャン	990	ノンアルコール 白ワイン	770	777(± 70		TEA	
白グラス						アールグレイ(Hot/Iced)	660
ルンガロッティ/ カデット ビアンコ	880	MINERAL		CAFE		カモミール(Hot)	660
ウェンテモーニングフォグ/	1,100	WATER		コーヒー (Hot/Iced)	660		
シャルドネ		ヒルドン スティル	880	カフェラテ(Hot/Iced)	750		
赤グラス ルンガロッティ/	880	ヒルドン スパークリング	880	カフェモカ(Hot/Iced)	770		
カデット ロッソ				ハニーラテ(Hot/Iced)	770		
ウェンテ/ サウザンヒルズカベルネソーヴィニヨン	1,100	SEASONAL DRINKS					
		★ 3種のスパイスのアップルサイダー (Iced)) 770	OTHERS			
COCKTAILS		*** ジンジャーレモネードソーダ(Iced)	770	抹茶ラテ(Hot/Iced)	770		
ハイボール	880			ココア (Hot/Iced)	770		

モスコミュール

ジントニック

880

880