

ディナーメニュー

DINNER MENU



ディナーセット ¥4,000

「明日の自分をつくる食事」がテーマのディナーセット
1日や1週間を振り返り、自分に足りないものをカスタマイズ
することで、明日がワンランクアップ!

Dinner set with the theme of "Meals that will shape you tomorrow"
Look back at your day or week and customize what you are lacking.
By doing this, tomorrow will be one step better!

前菜+サラダ+メイン

Appetizer + salad + main course

前菜(下記から2種)

Appetizer (2 types from the following)

- | | |
|----------------|-------------------------------|
| ・ パルマ産プロシュート | ・ Prosciutto from Parma |
| ・ クリームチーズの味噌漬け | ・ Miso-marinated cream cheese |
| ・ 鮮魚のカルパッチョ | ・ Fresh fish carpaccio |
| ・ 本日の野菜料理 | ・ Today's vegetable dish |
| ・ 本日の煮込み料理 | ・ Today's stew dish |

サラダ(下記から1種)

Salad (1 types from the following)

- | | |
|------------------|--------------------------------------|
| ・ グリーンハーブサラダ | ・ Green herb salad |
| ・ 温野菜サラダ | ・ Warm vegetable salad |
| ・ ミモザサラダ | ・ Mimosa salad |
| ・ 小エビとアボカドサラダ | ・ Shrimp and avocado salad |
| ・ 蒸し鶏とブロッコリーのサラダ | ・ Steamed chicken and broccoli salad |

自家製ドレッシング(下記から1種)

Dressing (1 types from the following)

- | | |
|-------------|-------------------|
| ・ フレンチ | ・ French |
| ・ ケール&ハーブ | ・ Kale & Herbs |
| ・ イタリアンパプリカ | ・ Italian Paprika |

メイン(下記から1種)

Main (1 types from the following)

- | | |
|------------|-----------------------------|
| ・ 自家製玄米パスタ | ・ Homemade brown rice pasta |
| ・ 玄米リゾット | ・ Brown rice risotto |
| ・ 大山鶏のロースト | ・ Roasted Oyama chicken |

オプション

前菜追加1品	+250円	玄米ブレッド	+300円
ごろごろ野菜スープ	+250円	大盛り	+100円

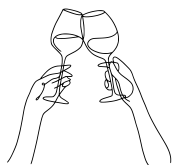
Options

Add one appetizer +250 yen
Brown rice bread +300 yen
vegetable soup +250 yen
Large portion +100 yen

当店のメニューはすべて小麦粉を使用しないグルテンフリーメニューです。価格はすべて税込です。

ALL MENU ITEMS ARE GLUTEN-FREE. ALL PRICES ARE TAX INCLUDED

ディナーメニュー DINNER MENU



BRMディナーコース (2時間飲み放題付)

BRM Dinner Course (2 hours all-you-can-drink included)

¥6,800



- ・前菜3種盛り
- ・鮮魚のカルパッチョと焼き茄子のマリネ
- ・初夏のバーニャカウダ
- ・魚介の香草パン粉焼き
- ・黒毛和牛ローストビーフ
スパイシーマスタードソース
- ・しらすのペペロンチーノ
- ・ドルチェ2種

※メニューは一例です

- ・ Assortment of 3 appetizers
- ・ Fresh fish carpaccio and grilled marinated eggplant
- ・ Early summer bagna cauda
- ・ Seafood baked with herbs and breadcrumbs
- ・ Japanese black beef roast beef Spicy mustard sauce
- ・ Whitebait peperoncino
- ・ 2 kinds of desserts

*The menu is an example



BRMオーダーメイドコース

BRM Custom-made Course

¥8,000



大切なお祝いや記念日はもちろん、ヴィーガン・ベジタリアン・アレルギー対応など、ご要望に応じてカスタマイズができるBRMならではの特別なディナーコースです。スタッフまで、ご相談ください。

※要予約

A special dinner course unique to BRM that can be customized to suit your needs, including important celebrations and anniversaries, as well as vegan, vegetarian, and allergy-friendly dishes. Please consult our staff.

*Reservation required

当店のメニューはすべて小麦粉を使用しないグルテンフリーメニューです。価格はすべて税込です。

ALL MENU ITEMS ARE GLUTEN-FREE. ALL PRICES ARE TAX INCLUDED