

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、明日がワンラックアップ！

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
- ・クリームチーズの味噌漬け
- ・鮮魚のカルパッチョ
- ・本日の野菜料理
- ・本日の煮込み料理
- ・Prosciutto from Parma
- ・Miso-marinated cream cheese
- ・Fresh fish carpaccio
- ・Today's vegetable dish
- ・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
- ・温野菜サラダ
- ・ミモザサラダ
- ・小エビとアボカドサラダ
- ・蒸し鶏とブロッコリーのサラダ
- ・Green herb salad
- ・Warm vegetable salad
- ・Mimosa salad
- ・Shrimp and avocado salad
- ・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
- ・ケール&ハーブ
- ・イタリアンパプリカ
- ・French
- ・Kale & Herbs
- ・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
- ・玄米リゾット
- ・大山鶏のロースト
- ・Homemade brown rice pasta
- ・Brown rice risotto
- ・Roasted Oyama chicken

オプション

前菜追加1品	+250円	玄米ブレッド	+500円
野菜スープ	+250円	大盛り	+200円

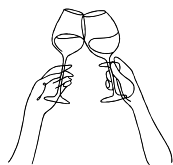
Options

Add one appetizer +250 yen
Brown rice bread +500 yen
vegetable soup +250 yen
Large portion +200 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



- ・玄米ブレッド 豆乳ホイップとオリーブオイル
- ・前菜 日替わり前菜3種
- ・冷菜 真鯛のカルパッチョ〜檸檬キャビアオイル〜
- ・サラダ 生ハム&秋野菜と茸のサラダ
〜ケールドレッシング〜
- ・魚 サーモンとマッシュルームのヴァポレー
- ・肉 大山鶏のアロストとジャガイモのハーブ焼き添え
- ・玄米パスタ きのことボツタルガのクリームパスタ
- ・玄米デザート グルテンフリードルチェミスト

※メニューは一例です

- ・ Brown rice bread with soy milk whipped cream and olive oil
- ・ Appetizers: Assortment of three daily appetizers
- ・ Cold dish: Red sea bream carpaccio with lemon caviar oil
- ・ Salad: Prosciutto, autumn vegetable, and mushroom salad with kale dressing
- ・ Fish: Steamed salmon and mushrooms
- ・ Meat: Roasted Daisen chicken with herb-roasted potatoes
- ・ Brown rice pasta: Mushroom and bottarga cream pasta
- ・ Brown rice dessert: Gluten-free dessert assortment



BRMオーダーメイドコース

BRM Custom-made Course

¥8,500



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



飲み放題プラン

Drink Free

スタンダード(2時間) 2,000円

- スパークリングワイン
- White wine/Red wine
- Flavored sparkling wine
(Lemon/Orange/Grapefruit/Dita/Beer)
- Highball
(Ginger/Cola/Kale/Grapefruit/Lychee/Rose)
- Cocktails
 - Gin (Tonic/Buck/Rickey)
 - Campari (Orange/Grapefruit/Soda)
 - Cassis (Orange/Oolong tea/Milk)
 - Amaretto (Soda/Milk)
 - Kir
 - Fruit spritzer
- Non-alcoholic cocktails
 - Moscow Mule
 - Shirley Temple
 - Yang Guifei's Tears
 - Virgin Breeze
 - Sangria
 - Garden Rose
 - Blue Vinegar
- ◇Soft Drinks
 - Coffee
 - Cappuccino
 - Cafe Latte/Soy Latte
 - Decaf
 - Black Tea Earl Grey/Darjeeling
 - Herb Tea
 - Chamomile/Lemongrass/Rosehip Tea
 - FANCL Kale Juice
 - Orange Juice
 - Apple Juice
 - Grapefruit Juice
 - Cola
 - Ginger Ale
- ハイボール
- カクテル
 - ジン (トニック/バック/リッキー)
 - カンパリ (オレンジ/グレープフルーツ/ソーダ)
 - カシス (オレンジ/ウーロン茶/ミルク)
 - アマレット (ソーダ/ミルク)
 - キール
 - フルーツスプリッツア
- ノンアルコール
 - モスコミュール
 - シャーリーテンプル
 - 楊貴妃の涙
 - バージンブリーズ
 - サングリア
 - ガーデンローズ
 - ブルービネガー
- ◇ソフトドリンク
 - コーヒー
 - カプチーノ
 - カフェラテ/ソイラテ
 - デカフェ
 - 紅茶 アールグレイ/ダージリン
 - ハーブティー
 - カモミール/レモングラス/ローズヒップティー
 - FANCLケールジュース
 - オレンジジュース
 - アップルジュース
 - グレープフルーツジュース
 - コーラ
 - ジンジャエール



ビールも選べる飲み放題(2時間)

2,500円

- キリン のどごし生 (麦不使用)
- 季節のビール 2種
- 上記メニュー

All-you-can-drink beer (2 hours) 2,500 yen
• Kirin Nodogoshi Nama (gluten-free)
• 2 types of seasonal beer • The above menu



ノンアルコール飲み放題(2時間)

1,500円

- ソフトドリンク
- ノンアルコール

Non-alcoholic all-you-can-drink (2 hours) 1,500 yen
• Soft drinks • Non-alcoholic drinks

※20歳未満の方およびお車等を運転される方へのアルコール提供はいたしかねます。

※妊娠中・授乳中の方は飲酒をお控えください。

アラカルト

A LA CARTE MENU



Appetizers & Salads

- ・日替わり前菜 3種盛り合わせ 1,800円
- ・鮮魚のカルパッチョ 1,980円
- ・愛媛県産真鯛と旬野菜のフリット 2,100円
- ・BRM15品目サラダ ケール&ハーブドレッシング 1,800円
- ・生ハムとルッコラのサラダ 1,800円
- ・ハモンセラーノ 980円
- ・小エビとマッシュルームのアヒージョ※ 980円
- ・釜揚げシラスとブロッコリーのアヒージョ※ 980円
- ・旬野菜のアンチョビガーリック 980円
- ・自家製クリームチーズの味噌漬け 880円
- ・スモークサーモン&2種オリーブ 780円
- ・玄米ブレッド 4切 500円

※アヒージョには玄米ブレッド 2切がつきます

Main dish

- ・茨城県産黒毛和牛もも肉のビステッカ 150 g 3,500円
- 300 g 6,000円
- ・本日の鮮魚 アクアパッツア (1人前) 2,800円
- ・博多地鶏のロースト 旬野菜グリル (1人前) 2,200円

Brown rice pasta

- ・ポルチーニ茸と和牛のボロネーゼ 2,200円
- ・ペスカトーレ (漁師風トマトスパゲティ) 2,200円
- ・豆乳クリームとパルミジャーノチーズのカルボナーラ 2,200円
- ・スモークサーモンとブロッコリーのレモンパスタ 1,980円
- ・釜揚げシラスとカラスミのペペロンチーノ 1,980円
- ・生ハムとフレッシュトマトのパスタ 1,980円
- ・小エビとズッキーニのブッタネスカ 1,980円
- ・ケールのクレマヴェルデ 1,980円
- ・ツナとアボカドのトマトクリームパスタ 1,980円

Brown rice risotto

- ・パルミジャーノ&ゴルゴンゾーラチーズリゾット 1,900円
- ・旬野菜とケールクリームリゾット 1,900円
- ・バジル&モッツアレラ フレッシュトマトリゾット 1,900円

Brown rice Paella

- ・旬野菜とソフトシェルシュリンプのパエリア (1人前) 2,200円

【テーブルチャージ】 お1人様 500円

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

アラカルト

A LA CARTE MENU



Appetizers & Salads

- Daily appetizer platter of 3 kinds 1,800 yen
 - Fresh fish carpaccio 1,980 yen
 - Ehime Prefecture red sea bream and seasonal vegetable fritters 2,100 yen
 - BRM 15-item salad with kale and herb dressing 1,800 yen
 - Prosciutto and arugula salad 1,800yen
 - Jamon serrano 980 yen
 - Shrimp and mushroom Garlic and Olive Oil Tapas* 980 yen
 - Pot-fried whitebait and broccoli 980 yen
 - Garlic and Olive Oil Tapas*
 - Seasonal vegetables with anchovies and garlic 980 yen
 - Homemade cream cheese pickled in miso 880 yen
 - Smoked salmon and 2 kinds of olives 780 yen
 - Brown rice bread 4 slices 500 yen
- *Garlic and Olive Oil Tapas comes with 2 slices of brown rice bread

Main dish

- Ibaraki Prefecture Kuroge Wagyu beef thigh bistecca 150g 3,500 yen
- Ibaraki Prefecture Kuroge Wagyu beef thigh bistecca 300g 6,000 yen
- Today's fresh fish acqua pazza (1 serving) 2,800 yen
- Roasted chicken with seasonal grilled vegetables (1 serving) 2,200 yen

Brown rice pasta

- Porcini mushroom and Wagyu beef Bolognese 2,200 yen
- Pescatore (seafood tomato spaghetti) 2,200 yen
- Carbonara with soy milk cream and Parmesan cheese 2,200 yen
- Smoked salmon and broccoli with lemon pasta 1,980 yen
- Fried whitebait and dried mullet roe with peperoncino 1,980 yen
- Prosciutto and fresh tomato pasta 1,980 yen
- Shrimp and zucchini puttanesca 1,980 yen
- Kale crema verde 1,980 yen
- Tuna and avocado with tomato cream pasta 1,980 yen

Brown rice risotto

- Parmesan & Gorgonzola Cheese Risotto 1,900yen
- Seasonal Vegetables and Kale Cream Risotto 1,900yen
- Basil & Mozzarella Fresh Tomato Risotto 1,900yen

Brown rice Paella

- Paella with seasonal vegetables and soft-shell shrimp (1 serving) 2,200yen

[Table charge] 500 yen per person

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