

-バーミキュラ ニュウマン高輪 最新イベントニュース-  
＼人気商品を詰め込んだ、ご褒美アフタヌーンティー／  
2月16日(月)よりアフタヌーンティー提供開始

開催場所：バーミキュラ レストラン ザ ファウンダリー ニュウマン高輪店



JR「高輪ゲートウェイ駅」改札より徒歩1分、「バーミキュラ レストラン ザ ファウンダリー ニュウマン高輪店」では、2026年2月16日(月)より、平日のカフェタイム限定で「VERMICULAR RESTAURANT THE FOUNDRY アフタヌーンティーセット」を提供いたします。バーミキュラのレストラン・ベーカリーの人気商品をミニサイズにアレンジし、アフタヌーンティーだけのオリジナル商品も加えて、スイーツとセイボリーを少しずつ楽しめるセットになっています。ご友人やご家族とのくつろぎの時間に、自分へのご褒美に、バーミキュラ レストラン ザ ファウンダリーでしか味わえない贅沢なひとときをお過ごしください。

■VERMICULAR RESTAURANT THE FOUNDRY アフタヌーンティーセット (ワンドリンク付) 4,500 円 (税込)



上段

ミルフィーユ(苺):サクサク生地苺がのったミルフィーユ。レストランの人気スイーツをミニサイズにしました。

バナナシュー:特製のオーブンで焼き上げたシューにバナナをサンド。

フルーツサンド(苺):ポットメイドベーカリーの食パンを使用したアフタヌーンティーだけの特別メニュー。

キャロットケーキ:無水調理で甘みを引き出したにんじんを使用したキャロットケーキ。無水調理したミニにんじんをトッピング。

中段

ティラミス:エスプレッソの程よい苦味が特徴のなめらかティラミス。

ショコラフィナンシェ:ラズベリーの酸味がポイントのしっとりフィナンシェ。

キャラメルナッツスコーン:ベーカリーのスコーンをミニサイズに。キャラメリゼしたくるみをふんだんに練り込み外はさっくり、中はふわっと仕上げました。

ビーツとフルーツのサラダ:無水調理したビーツをにんじンドレッシングでマリネし、季節のフルーツと合わせました。



下段

卵サンド:ベーカリーの人気商品をミニサイズに。コクと旨みが凝縮したこだわりの卵といぶりがっこの相性が抜群で、何度でも食べたくなる味です。

ミニバーガー:バーミキュラ特製のグリドルで焼き上げたジューシーなパティは絶品。

フライドポテト:無水調理した小じゃがいもを手ちぎりしてカリッと香ばしく揚げました。

▼お好みのドリンクを 1 杯お選びいただけます。

I

アールグレイ (Hot/Ice) / コーヒー (Hot/Ice)

クランベリージュース/オレンジジュース/グレープフルーツジュース/ウーロン茶

II [+220 円 (税込) で変更可能]

バーミキュラオリジナルドリンク

(バーミキュラで無水調理し素材の味わいを凝縮したフルーツやシロップを使用した特製ドリンクです)

アップルティー (Hot) / ブランデーショコラ (Hot) / ルイボスティー (Hot) / カフェラテ (Hot/Ice)

III [+550 円 (税込) で変更可能]

グラスワイン (スパークリング、ロゼ、白、赤)

オプションでフリーフローもご注文いただけます。

**[VERMICULAR RESTAURANT THE FOUNDRY アフタヌーンティーセット概要]**

■商品名：VERMICULAR RESTAURANT THE FOUNDRY アフタヌーンティーセット

■提供開始日：2026 年 2 月 16 日 (月) ※平日カフェタイム限定

■提供時間：14:30～17:00

■価格：おひとり様 4,500 円 (税込)

■ご予約はこちら：<https://www.tablecheck.com/ja/vermicular-newomantakanawa/reserve/message>

■お問い合わせ：03-6455-7924

※1 日 16 食限定 ※予約可/当日在庫がある限り、当日注文可

※お席は 90 分制とさせていただきます。※アフタヌーンティーのご利用は平日のみ、2 名様/4 名様のみ承ります。

■バーミキュラで引き出す、素材本来の味に感動するレストラン

**VERMICULAR RESTAURANT THE FOUNDRY NEWoMan TAKANAWA**

**バーミキュラ レストラン ザ ファウンダリー ニュウマン高輪店**



バーミキュラの鋳物ホーロー製調理器具と特製の薪窯を使用し、素材本来の味を活かした本格的なバーミキュラ料理を楽しむことができるレストラン。ランチは、職人が 0.01mm 精度で高めた鍋の密閉性が叶えるバーミキュラの無水カレーや、バーミキュラ フライパンで皮目をパリッと、中はふんわり焼き上げた魚料理など、全 5 種をご提供。ディナーは、薪火で薫り高く仕上げる肉料理、無水バイクした季節野菜のサラダなど、バーミキュラならではの調理法で旬の食材のおいしさを最大限に引き出したお料理をビストロスタイルでお楽しみいただけます。バーミキュラ製品とオリジナルの器がテーブルを彩り、ブランドの世界観を視覚的にもお楽しみいただけます。

■営業時間：ランチ 11:00～14:30/カフェ 14:30～17:00/ディナー 17:00～22:00(L.O. 21:00)

■定休日：年中無休 ※ニュウマン高輪店に準ずる

■TEL：03-6455-7924

■住所：東京都港区高輪 2 丁目 21-1 THE LINKPILLAR 1 North 2F

■席数：53 席 (テーブル 48 席・カウンター 5 席)

■ご予約：平日限定アフタヌーンティー/ディナータイムのみご予約を承ります。

<https://www.tablecheck.com/vermicular-newomantakanawa/reserve/message>

■公式 HP：<https://www.vermicular.jp/takanawa/>

■Instagram：[https://www.instagram.com/vermicular\\_newomantakanawa?igsh=ajgxOGIxdm1tYjFk](https://www.instagram.com/vermicular_newomantakanawa?igsh=ajgxOGIxdm1tYjFk)

【本件の取材に関する問い合わせ先】

愛知ドビー株式会社 広報担当：古澤・加藤

MAIL: [vermicular\\_pr@vermicular.jp](mailto:vermicular_pr@vermicular.jp) TEL:052-352-2531 FAX:052-353-5401