

姫路ビーツ専門レストラン

VERA & MILA

オープンメニュー

2023 / 3 / 3 (金) ~ 4 / 2 (日)



ビネグレット

ブリヌイ

姫路ビーツ

ボルシチ

ペリメニ

ランチメニュー 1,500円 (税込)

前 菜：ビネグレット 通常680円 (税込)

ビーツの代表的なサラダ ビーツは美肌、血圧、腸内環境に効果のあるスーパーフード。季節の素材を使ったビーツサラダをご提供いたします。

スープ：ボルシチ 通常1,200円 (税込)

世界三大スープの一つ。 2022年世界無形文化遺産登録

メイン：下記の二品からどちらかお好きな方を！

ブリヌイ 通常800円 (税込)

ふわふわもちもちのパンケーキに、具を包みバターで焼きあげ、スメタナという発酵乳を添えて頂きます。

ペリメニ 通常800円 (税込)

もちした生地に具を包み、ハーブで湯で上げたものをスメタナを添えて頂きます。

ディナーメニュー 3,500円 (税込) ~

土曜、日曜の予約のみ

ご予約 079-281-6200

裏面にドリンク

姫路ビーツ専門レストラン

VERA & MILA

オープンドリンクリスト

2023 / 3 / 3 (金) ~ 4 / 2 (日)



ジョージアワインは、世界無形文化遺産に登録されています。

ルビーアイ

ワイン発祥の地ジョージア（グルジア）は8000年のワイン造りの歴史を持っています。かのクレオパトラもこよなく愛したジョージアワイン。「クレオパトラの涙」と呼ばれています。当店ではジョージアワインを中心に、ウォッカ、ビールまたビーツドリンクもご用意いたします。

ワイン

○キングスマラウリ・ルカツイテリ	白ワイン中辛口	3,700円	2,800円
○カクウリ	白ワイン辛口	7,920円	5,940円
○サペラヴィ	赤ワインやや重口	7,120円	5,340円
○ピロスマ	赤ワイン中口	6,080円	4,560円
○ルビースカイ（ビーツワイン）	グラス	700円	500円

ビール

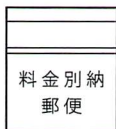
○ルビーアイ（ビーツビール）	ボトル	1,000円	750円
----------------	-----	--------	------

その他、ロシアンティーやハーブティーなどいろいろご用意いたしております。

ディナーメニュー 3,500円（税込）～

土曜、日曜の予約のみ

ご予約 079-281-6200



2023年3月3日（金）午前11:00

OPEN



姫路ビーツ専門レストラン

VERA & MILA

〒670-0962 兵庫県姫路市南駅前町125-1
JR姫路駅東自由通路内

TEL079-281-6200 / FAX 079-281-6200



運営主体：特定非営利活動法人姫路タウンマネジメント協会
兵庫県姫路市本町68番地 tel:079-281-7466
E-mail:npo@himeji68.jp

詳しい情報は、ホームページをご覧ください ⇒ <http://himeji698.jp/veramila>

姫路ビーツプロジェクト×姫路ウクライナ連帯プロジェクト



OPEN 2023/3/3 (金) AM11:00

姫路ビーツ専門レストラン



VERA & MILA



姫路のまちづくりの一つとして展開しております、姫路ビーツプロジェクトにおいて、世界三大スープの一つで無形文化遺産の「ボルシチ」を中心とする姫路ビーツ料理専門店「VERA&MILA」をオープンいたします。店内は、20世紀初頭を彷彿とさせるくつろいだ空間で、姫路に来られたウクライナ避難民との協働で、数々のビーツ料理を提供いたします。スタッフ一同、心よりお待ちしております。

日本財団 ウクライナ避難民支援助成事業

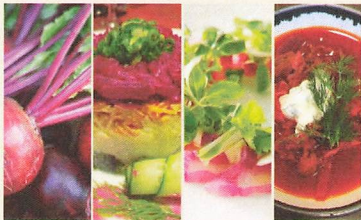
Supported by



姫路ウクライナ連帯プロジェクトは、日本財団の助成を得て、ウクライナ避難民の支援を兵庫県日本ロシア協会、神戸外国語大学等と共に展開しております。

皆様のあたたかいご理解ご支援を心よりお願いいたします。

Himeji Beets Restaurant



VERA & MILA

〒670-0962 兵庫県姫路市南駅前町125-1

JR姫路駅東自由通路内

TEL&FAX: 079-281-6200

営業時間 11:00~22:00



特定非営利活動法人

姫路タウンマネジメント協会

詳しい情報は、ホームページをご覧ください

<http://himeji68.jp/veramila>

姫路ビーツ専門レストラン

VERA & MILA

オープンメニュー

2023 / 3 / 3 (金) ~ 4 / 2 (日)



ビネグレット

ブリヌイ

姫路ビーツ

ボルシチ

ペリメニ

ランチメニュー 1,500円 (税込)

前 菜：ビネグレット 通常680円 (税込)

ビーツの代表的なサラダ。ビーツは美肌、血圧、腸内環境に効果のあるスーパーフード。季節の素材を使ったビーツサラダをご提供いたします。

スープ：ボルシチ 通常1,200円 (税込)

世界三大スープの一つ。2022年世界無形文化遺産登録

メイン：下記の二品からどちらかお好きな方を！

ブリヌイ 通常800円 (税込)

ふわふわもちもちのパンケーキに、具を包みバターで焼きあげ、スメタナという発酵乳を添えて頂きます。

ペリメニ 通常800円 (税込)

もちした生地に具を包み、ハーブで湯で上げたものをスメタナを添えて頂きます。

ディナーメニュー 3,500円 (税込) ~

土曜、日曜の予約のみ

ご予約 079-281-6200

裏面にドリンク

姫路ビーツ専門レストラン

VERA & MILA

オープンドリンクリスト

2023 / 3 / 3 (金) ~ 4 / 2 (日)



ジョージアワインは、世界無形文化遺産に登録されています。

ルビーアイ

ワイン発祥の地ジョージア（グルジア）は8000年のワイン造りの歴史を持っています。かのクレオパトラもこよなく愛したジョージアワイン。「クレオパトラの涙」と呼ばれています。当店ではジョージアワインを中心に、ウォッカ、ビールまたビーツドリンクもご用意いたします。

ワイン

○キングスマラウリ・ルカツイテリ	白ワイン中辛口	3,700円	2,800円
○カクウリ	白ワイン辛口	7,920円	5,940円
○サペラヴィ	赤ワインやや重口	7,120円	5,340円
○ピロスマ	赤ワイン中口	6,080円	4,560円
○ルビースカイ（ビーツワイン）	グラス	700円	500円

ビール

○ルビーアイ（ビーツビール）	ボトル グラス	1,000円	750円
----------------	--------------------	--------	------

その他、ロシアンティーやハーブティーなどいろいろご用意いたしております。

ディナーメニュー 3,500円（税込）～

土曜、日曜の予約のみ

ご予約 079-281-6200