

Style Lunch

スープ 又は サラダ

•

パン

•

メインディッシュ

[右ページからお選びください。]

•

デザート

•

コーヒー 又は 紅茶

[スペシャルティコーヒー] [ロンネフェルト]

Includes vegetable appetizer or soup, bread, dessert and coffee or tea



スープ & サラダ付 + 300



SOUPS

+



SALADS

クレミアソフトクリーム + 200



当レストランでは、使用原材料に含まれる特定原材料8品目を以下のアイコンで表記しております。

調理厨房では、表示に無いアレルギーを含む原材料を取り扱っております。

また、調理器具や食器類は十分に洗浄しておりますが、専用化しているものではございません。予めご了承ください。



小麦
Wheat



卵
Egg



乳
Milk



そば
Buckwheat



落花生
Peaunt



くるみ
Walnut



えび
Shrimp



かに
Crab

Main dishes



具だくさん野菜のライスベジボウル仕立て ————— 1,800
Vegetable and riced cauliflower bowl

カリフラワーライスなど様々な野菜を使用した温かいサラダボウル。
たっぷりの野菜が摂れるヘルシーな一品です。



寒ブリのマリネ 香草とジンジャーハニーソース ————— 2,800
Marinade cold yellowtail with herbs and ginger honey sauce

今が旬の寒ブリを、ハーブ、生姜、ハチミツでマリネしました。



スタイルチーズバーガー『ネーロ』(200gパティ) ————— 2,900
Style cheese burger『Nero』(200g patty)

あらびきビーフ100%のボリュームなパティと野菜をサンドした、スタイルキッチンの定番バーガー。



ぶりぶりの海老バーガー『ガーリー』 ————— 3,000
Shrimp sandwich『Girly』

大粒なぶりぶり海老、アボカド、キャベツ、レッドオニオンで歯ごたえ抜群バーガー。
スイートチリソース、ガリマヨネーズ、ソースには生姜のガリを使用したGirlyな逸品!

シェフお勧め 本日の魚料理 ————— 2,900
Chef's recommended today's fish plate

旬の鮮魚を日替わりでご用意いたします。 ※食物アレルギーについてはスタッフまでお尋ねください。



愛知県産錦爽鶏もも肉のポワレ オレンジ風味の"Dindon"ソース — 3,000
"Kinso chicken" poele with orange flavored "Dindon" sauce

愛知県産にこだわった錦爽鶏のポワレ。七面鳥ブイヨンとオレンジのクリームソースでどうぞ。



雪室熟成鴨ロースのロティ ベリーソース ————— 3,100
Roasted snow aging duck breast with berry sauce

雪室内の天然の冷蔵庫で寝かせた合鴨ロースは甘み・まるやかさが引き出されます。
ベリーを使用した甘酸っぱいソースとご一緒に。



牛タンシチュー 味噌生姜クリームソース ————— 4,500
Stewed beef tongue with miso and ginger cream sauce

デミグラスソースに名古屋名産の守口味噌を合わせたクリームソースでお召し上がりください。



牛フィレ肉のグリル マデラソース ————— 4,500
Grilled beef tenderloin with madeira sauce

