

— Style kitchen つなぐ —



国産細魚と春の彩りサラダ クリーミーソース

Japanese Sayori and Spring Salad with Creamy sauce

旬のサヨリとマンゴーを使ったポテトサラダを添えた春らしい色取りの一皿です。

2,400



八ヶ岳食工房 原木生ハム

Yatsugatake Food Studio's Prosciutto

信州八ヶ岳山麓、標高1300mの自然の中で素材と環境にこだわった、24ヶ月熟成の生ハムです。

2,400



◆ A la carte



チーズセレクション

Selection of cheese

内容はスタッフにお尋ねください。

1種 800 / 2種 1,600 / 3種 2,300



Garlic シュリンプの girly-girly

Hawaiian garlic shrimp

濃厚なガーリックバターソースにトーストをつけて、最後のソースまでアヒージョのようにお召し上がりいただけます。

1,500



名古屋コーチンソーセージと瑞浪ポーノポークソーセージ盛合せ

Assorted of sausages and french fries

名古屋コーチンソーセージの他、極あらソーセージ、赤唐辛子ソーセージ、ガーリックペッパーソーセージの4種盛り。

2,500



◆ Salad



松阪ポークのベーコン シーザーサラダ

Ceasar salad with Matsuzaka Pork bacon

松阪ポークのベーコンの入ったボリュームたっぷりのシーザー風サラダ。2～3名様でシェアがおすすめです。

1,800



グreekヨーグルトサラダのbasking

Greek yogurt salad "basking"

ギリシャヨーグルトとフルーツをふんだんに使用したStyle kitchen オリジナルヨーグルトサラダ。

1,800



大豆ミート・フルーツ・野菜のLove 温 レギューム

Vegetable Rice Bowl Packed with Fruits, Assorted Vegetables, and Soy Meat

レギューム=野菜。大豆ミート、カリフラワーライスなど様々な野菜、フルーツを使用したHOTなサラダボウル。たっぷりの野菜が摂れるヘルシーな一品です!

1,700



大橋園芸の黄色トマトサラダ

Yellow Tomato Salad from Ohashi's Farm

豊田市の広大な自然の中で、最適な環境で丁寧に育てられたトマトです。

900



シンプルサラダ

Simple salad

レタスやトマトなどを使用した、お一人様サイズのシンプルなサラダです。

900



グreekヨーグルトサラダのbasking



大橋園芸の黄色トマトサラダ

◆ Soup



名古屋コーチンのつくね入り Chorba

Nagoya Cochin Chorba with chicken meatballs "Tsukune"

ルーマニア風の団子入りトマトスープです。最後にシーザーソースをかけて仕上げました。

1,000



— Finger food —



フライドポテト チーズ & トリュフ風味

French fries with cheese and truffle flavor

900



ガーリックトースト

Toasted garlic bread

700



パン (2ピース)

Bread

400



ガーリックトースト

◆ Meat & Fish

ミニサラダ & パン + 600



愛知県ブランド ふたミンのローストとエチューベ野菜 新玉葱のソース

Roasted Aichi Butamin Pork and Etuvée Vegetables with Fresh Onion sauce

3,400

独自の飼料にごま油粕などを配合することで、一般的な豚肉には含まれていない「セサミン」が含まれた豚肉、ふたミン。エチューベしたお野菜や新玉ねぎのソースとの相性は抜群です。



A5ランク飛騨牛ロースグリル (300g)

Grilled A5 rank "Hida beef" loin

15,000

A5ランク飛騨牛のロースを豪快にグリルしました。肉本来の旨味をお楽しみください。



カナダ産リブステーキのグリル 搾菜とアンチョビのソース

Canadian beef rib steak with Szechuan pickles and anchovies sauce

3,600

しっかりとした肉質で赤身の旨味が特徴のリブステーキ。ザーサイとアンチョビを使ったソースで仕上げました。

シェフお勧め 本日の魚料理

Chef's Recommended today's Fish plate

3,000

旬の鮮魚を日替わりでご用意。 ※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。

※If you have any food allergies or intolerances, please do not hesitate to contact the restaurant service staffs.



本日の国産チキンの唐揚げ アジアンテイスト

Japanese Fried Chicken of the Day with Asian-inspired Sauce

2,400

国産チキンの唐揚げにハラペーニョの一つやラピーノなどを使ったアジア風ソースをかけて仕上げました。



愛知県ブランド ふたミンのローストと
エチューベ野菜 新玉葱のソース



シェフお勧め 本日の魚料理

◆ Bowl & Burger



アングスビーフボウル プティサラダとバターライス

Angus beef bowl with mini salad

バターライスの上にアングスビーフグリルを乗せた食べ応え抜群のビーフボウル&ミニサラダ。

3,000



ぷりぷりの海老バーガー『ガーリー』

Shrimp sandwich 『Girly』

大粒なぷりぷり海老、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！

2,800



スタイルチーズバーガー『ネーロ』(200gパティ)

Style cheese burger 『Nero』(200g patty)

あらびきビーフ100%のボリュームミーなパティと野菜をサンドした、ミディアムレア仕上げの人気バーガー。

2,800



◆ Sweets



クレミアソフトクリーム

CREMIA soft serve ice cream

あのクレミアソフトがついに Style kitchen に上陸！
北海道産の上質な生クリームを使用した濃厚なミルク感とすっきりとした後味で多くのスイーツファンを虜に。

1,000



ブルーチーズケーキ 九華の蜂蜜と黒胡椒風味 ～ブルーブラック～

"Blue black" Cheese cake with blue cheese, Kuwana honey and black pepper flavor

1,100



『Wedding Dress』 ～愛知県産苺のパヴロヴァ～

Pavlova with Aichi strawberries 『Wedding Dress』

1,700



パイナップルクレームブリュレ Pineapple cream brulee

2,000



クレミアソフトクリーム



ブルーチーズケーキ
九華の蜂蜜と黒胡椒風味
～ブルーブラック～



『Wedding Dress』
～愛知県産苺のパヴロヴァ～



パイナップルクレームブリュレ

Allergies

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ありません。予めご了承ください。

The following 8 ingredients are used in our restaurant and are indicated with the following icons.



小麦
Wheat



卵
Egg



乳
Milk



そば
Buckwheat



落花生
Peanut



くるみ
Walnut



えび
Shrimp



かに
Crab

One Harmony ご入会で、当日から毎回ご飲食代金が20%OFF！

ご入会は、こちらからどうぞ。▶



当店のお米は国産米を使用しています。
Only Japanese rice is used for our dishes.

表示価格には税金、サービス料が含まれております。
All prices are inclusive of tax and service charge.