

Style Lunch

スープ 又は サラダ
Soup or salad

•

パン
Bread

•

メインディッシュ
Main dish

右ページからお選びください。

•

デザート
Dessert

•

コーヒー 又は 紅茶

Specialty coffee or Ronnefeldt tea

※ 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。

スープ & サラダ付 + 400



クレミアソフトクリーム + 200



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、表示に無いアレルゲン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
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。▶



Main dishes



ぶりぶりの海老バーガー『ガーリー』

Shrimp sandwich『Girly』

大粒の海老のフリッターが主役のバーガー。香ばしい揚げカダイフや、アボカド・キャベツ・レッドオニオンのフレッシュな野菜に、ガリ(生姜)を練り込んだスイートチリソースとマヨネーズを合わせ、食べ応え満点です。

※セットにパンはつきません。

3,300



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%・ミディアムレアに焼き上げた 200g のパティが主役のバーガー。

チーズ、レタス、スライスオニオン、アボカドと厚切りトマトを豪快にサンド。

隠し味のナスの辛子漬のペーストで、程よいマスタード感とほのかな和の風味を感じられます。

※セットにパンはつきません。

3,500



シェフお勧め 本日の魚料理

Chef's Recommended todays Fish plate

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.

3,500



恵那山麓寒天育ち三浦豚のロースト 味噌と玉葱の和風ソース

Roasted "Miura Pork" from the Ena Mountain Region, Served with a Japanese-Style Miso & Onion Sauce

恵那山麓の清らかな環境のもと、寒天入りの飼料で育った「三浦豚」は、柔らかくコクと甘みを感じられる肉質です。和風ソースで仕上げました。

3,800



岐阜清流牛ロース肉のグリル トリュフオイルソース

Grilled Beef Loin from Gifu with truffle oil sauce

岐阜県の美濃加茂市で育った身と脂肪のバランスがとれたキメ細かくて柔らかな肉質が特徴の牛ロース肉を豪快にグリルした一品。

6,000

