

# 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



SOUPS

+



SALADS

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ないかもしれません。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

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。▶



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.

## Main dishes



ぷりぷりの海老バーガー『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。



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。チェダーチーズ、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。



シェフお勧め 本日の魚料理

Chef's Recommended today's 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.



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 —— 3,800

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、柔らかな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。



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

岐阜県的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。

