

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

[スペシャリティコーヒー] [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



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

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。



納豆とブルーチーズのキッシュ 莓と菜の花のアクサン ————— 2,200

Natto and blue cheese quiche with strawberry and canola flower

ここでしか食べられない組み合わせのキッシュ！納豆好きには堪らない、クセになる一品です。



サーモン アボカド チキンのエンチラーダ ————— 2,800

Enchilada with salmon, avocado and chicken

サーモン、アボカド、チキンをトルティーヤで巻いたメキシコ料理です。スペイシートマトソースでどうぞ。



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！



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%のボリューミー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。



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。



本日の鮮魚と浅利のカレー アーモンドバターライス ————— 2,900

Sautéed today's fish with clam curry sauce and almond butter rice

鮮魚と浅利、ホタテの貝柱、ケールを使用したシーフードのカレーソースとアーモンドバターライスです。



桜姫鶏のエチュベ そのじゅ ————— 2,800

Sakura hime chicken etuver with jus

臭みが少なく豊富なビタミンEが特徴の桜姫鶏を、素材の持つ水分を生かす調理法（エチュベ）で仕上げました。



三重さくらポーク ヴェルトソース ————— 3,200

Sakura pork from Mie with verde sauce

ストレスのない環境で育った三重県産のさくらポークを、グリーンマスタードを使用したソースでお召し上がりください。

