

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



季節のパフェ + 1,000

※セットデザートのグレードアップとして+¥1,000で
アサイーボウルパフェ(half)に変更できます。



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
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。▶



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.

Main dishes



フルーツと具だくさんの野菜のベジライスボウル仕立て ————— 2,300
Vegetable Rice Bowl Packed with Fruits, Assorted Vegetables

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暖かいサラダボウル。
たっぷり野菜の採れるヘルシーな一品です。



スタイルバインミー『カマロン』 ————— 2,600
Style banh mi "Cameron" Herb shrimp・smoked salmon・avocado・coriander from Mie

ベトナム料理でおなじみのサンドイッチ「バインミー」。ハーブシュリンプ、スモークサーモン、アボカド、クセの少ない三重県貝弁パンチーを使用し、スタイルキッチンオリジナルのアジアンテイストに仕上げました。



ぷりぷりの海老バーガー『ガーリー』 ————— 3,000
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！



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。



シェフお勧め 本日の魚料理 ————— 3,100
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.



愛知県三河もち豚のロースト 西尾酒蔵の酒粕と岡崎八丁味噌のソース ——— 3,500
Roasted "Mikawa Mochi Pork" from Aichi with sake lees and "Hatcho miso" sauce

もっちりとした食感と、さっぱりとして臭みがなく柔らかい肉質の「愛知県三河もち豚」のロースト。
西尾の尊皇吟醸酒かすを使用したソースとご一緒に。



岐阜清流牛ロース肉のグリル トリュフオイルソース ————— 6,000
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。

