

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

※セットデザートは、プラス料金で季節のパフェにご変更いただけます。
詳しくは別紙をご覧ください。



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ございません。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



韓国餅トックと野菜のトマト煮込み

Tomato Stew with Korean Rice Cakes (Tteok) and Vegetables

韓国餅トックと野菜をトマトベースでじっくり煮込みました。
もちもち食感と野菜の旨みが楽しめる一皿です。

2,300



戻り鰹のコリアン風マリネ 大葉ジェノベーゼ

Korean-style marinated autumn bonito with shiso genovese

脂がのった旬の戻り鰹を、韓国風の特製ダレでマリネ。
香り豊かな大葉ジェノベーゼと一緒に、和と韓の絶妙なハーモニーをお楽しみください。

2,700



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.

3,100



愛知県田原ポークのグリル 樽熟りんご酢で

Grilled Tahara pork from Aichi with aged apple vinegar sauce

口どけがよく、ジューシーなのにさっぱりとしている田原ポーク。
まるやかで風味豊かな樽熟りんご酢がポークの旨味を引き立てます。

3,500



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。

6,000





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。

スタイルチーズバーガー『ネーロ』
Style cheese burger 『Nero』



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。

**LUNCH
SET**

スープ・サラダ・
選べるバーガー・デザート・コーヒー又は紅茶
※セットにパンはつきません。

パフエの焼き芋と林檎

Sweetpotato & apple parfait と

甘い収穫

ハーフパフエ

ホクホクと甘い焼き芋や、ねっとり濃厚な安納芋アイス、
香り豊かな林檎の赤ワインコンポート。
そこに、クレミアソフトクリームやブリュレクリーム、
黒糖わらび餅といった和洋の要素を織り交ぜ、
奥深くも飽きのこない味わいに仕上げました。
最後は、林檎の赤ワインコンポートと
アップルティーゼリーの芳醇な余韻で締めくくります。
層をすくうごとに変化する食感と風味。ラストまで楽しめる、
秋のごちそうを重ねた甘い誘惑をお楽しみください。

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.

style
kitchen

※セットデザートグレードアップとして
+¥800で焼き芋と林檎のパフエ(half)に
変更できます。



800 yen