

Style Lunch

スープ & サラダ付
+ 400



+



クレミアソフトクリーム追加
+ 200



Main dishes

Soup or salad + Bread + Dessert + Coffee or Tea
スープ or サラダ + パン + デザート + コーヒー or 紅茶



韓国餅トックと野菜のトマト煮込み

————— 2,500

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。



糖度 8.5以上 名古屋飯田農園 miu トマトや貝弁のパクチー、
愛知県産スパイシーチキン 冷麺『東海地フォー』

————— 3,000

Chilled Rice Noodles "Pho"
with Nagoya Iida Farm "Miu" Tomatoes, Inabe Coriander, and Spicy Aichi Chicken

甘み豊かな有機栽培トマトとスパイシーチキンを合わせ、ベトナムの伝統料理「フォー」を
イメージした冷製麺に仕立てました。



愛知県みかわポークの冷製しゃぶしゃぶ
枝豆豆腐のサラダ仕立て もろ味噌ソース

————— 3,200

Cold Shabu-Shabu of Aichi Mikawa Pork
Salad of Edamame Tofu, with Moromi Miso Sauce

きめ細かな肉質と上質な脂の甘みが特徴のみかわポークを冷製しゃぶしゃぶに仕立てました。
枝豆豆腐ともろ味噌を使用したソースとともに楽しみください。



シェフお勧め 本日の魚料理
Chef's Recommended today's Fish plate

————— 3,200

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.



愛知県産豊橋錦爽どりのロティーとカシューナッツライス
ガイヤーンスタイル 常滑産名古屋コーチン卵とおおぶニックの米粉クレープ

————— 3,400

Roasted Aichi Toyohashi "Kinso-Dori" Chicken with Cashew Nut Rice, Gai Yang Style
Savory Rice Flour Crêpe with Tokoname Nagoya Cochon Eggs and Obu-Nick Rice

ヘルシーでジューシーな肉質が特徴の錦爽どりを、タイの伝統料理「ガイヤーン」をイメージして香ばしく焼き上げました。
栽培期間中、農薬・化学肥料を使用せず育てられた大府産米「おおぶニック」の米粉で仕立てたクレープと共に楽しみください。



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。



Burger

Soup or salad + Dessert + Coffee or Tea
スープ or サラダ + デザート + コーヒー or 紅茶



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。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。

————— 3,200



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。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。

————— 3,300



季節のパフェ(ハーフ) + 900

※セットデザートのグレードアップとしてプラス料金で季節のパフェ(ハーフ)に変更いただけます。

みずみずしい白桃に、華やかな香りと酸味を重ねた夏限定スイーツ。

華やかな香りのジャスミンのメレンゲとジュレに、ブリュレクリーム、白桃アイスクリームなどを重ねました。

さらに、フランボワーズ風味のタルト生地とキャラメリゼしたアーモンドを忍ばせ、食感にアクセントを添えます。

最後は甘酸っぱいすもものコンフィとレモンガラスのジュレを合わせ、爽やかな後味に仕上げました。

Allergies

当レストランでは、使用原材料に含まれる特定原材料9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ありません。予めご了承ください。

The following 9 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
Peanut



くるみ
Walnut



えび
Shrimp



かに
Crab



カシューナッツ
Cashew Nut

One Harmony ご入会 & プレミアムセレクションにご登録で、

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.