

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
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。▶



Main dishes



具だくさん野菜のライスベジボウル仕立て ————— 2,000
Vegetable and riced cauliflower salad 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。
たっぷりの野菜が採れるヘルシーな一品です。



ハーブシュリンプとそば粉のガレット ニューカレドニアスタイル ——— 2,900
Buckwheat galette with herb shrimp

ハーブで味付けした海老を贅沢に使用した、ニューカレドニア名物・そば粉のガレットです。



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。
スパイストマトソースでどうぞ。



ぷりぷりの海老バーガー『ガーリー』 ————— 3,100
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 ————— 3,000
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。



奥美濃古地鶏の鶏ちゃんスタイル ————— 2,900
"Kei-chan" style "Okumino chicken" from Gifu with miso flavor

歯ごたえの良い肉質とコクのある旨味が特徴でバサつきが少ない奥美濃古地鶏を、
味噌クリームソースで岐阜の郷土料理「鶏ちゃん」スタイルに仕上げました。



カナダ産リブステーキのグリル 柿と蒟蒻と酢味噌のディップ ————— 3,500
Grilled rib steak from Canada with persimmon and vinegar miso sauce

やわらかい肉質で赤身の旨味が特徴のリブステーキ。
柿を使用したソースで季節感をお楽しみください。



イベリコ豚のグリル グリーンマスタードソース ————— 3,500
Grilled Iberico pork with green mustard sauce

上質な脂身と赤身が特徴で、甘くとろけるイベリコ豚のグリルです。

