

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
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。



北海道産しめ鯖と野菜のコッチョリケーキ
Marinade Mackerel and Korean style Chinese cabbage "Vegetable-Cake style"

北海道産のしめ鯖と韓国の浅漬けコッチョリをベジケーキ風に仕上げました。



ぷりぷりの海老バーガー『ガーリー』
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)
Style cheese burger 『Nero』(200g patty)

あらびきビーフ100%のポリュー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 本日の魚料理と国産芝えびのフリット
Chef's Recommended todays Fish plate with Shiba-Shrimp Fritto

旬の鮮魚を日替わりで、芝エビのフリットを添えてご用意。

※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.



雪室熟成合鴨のロースト カシスとミックスベリーのパープルソース
Roasted snow aging duck breast with cassis and mix berry sauce

雪室内の天然の冷蔵庫で寝かせた合鴨は甘み・まるやかさが引き出されます。
ベリーを使用した甘酸っぱいソースとご一緒にどうぞ。



カナダ産リブステーキのグリル ロメスコソース
Grilled rib steak from Canada with romesco sauce

やわらかい肉質で赤身の旨味が特徴のリブステーキ。スペイン発祥のロメスコソースでお召し上がりください。



恵那山麓寒天育ち三浦豚と白隠元豆のシチュー
MIURA Pork from Gifu and white pea bean Stew

岐阜県恵那市内でしか流通していない寒天の肥料を食べて育った
貴重な三浦豚を白隠元豆のピューレと一緒に煮込みました。



岐阜清流牛ロース肉のグリル
Grilled Beef Loin from Gifu

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。

