

# 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

+ 800

セットデザートを9月のパフェ(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



フルーツと具だくさんの野菜と大豆ミートのベジライスボウル仕立て —— 2,200  
Vegetable Rice Bowl Packed with Fruits, Assorted Vegetables, and Soy Meat

大豆ミート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。



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.



鰻とラザニア ナポリ風 —— 3,700  
Grilled eel and lasagna, Naples style

ウナギのグリルとラタトゥイユを間に挟んだ新感覚のラザニアです。



岐阜県飛騨旨豚のグリル 樽熟リンゴ酢の香り —— 3,500  
Grilled Hida Uma Pork with barrel-aged apple cider vinegar

岐阜県産のプレミアムポーク飛騨旨豚(ひだうまぶた)のグリルです。  
リンゴ酢を使ったさっぱりとしたソースでお召し上がりください。



カナダ産リブステーキのグリル 銀杏と茸のソース —— 3,600  
Canadian beef rib steak with ginkgo and mushroom sauce

しっかりとした肉質で赤身の旨味が特徴のリブステーキ。  
秋らしい銀杏とキノコをふんだんにソースにあしらいました。



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。

