

Style Lunch

スープ & サラダビュッフェ Soup & salad buffet

•

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。

クレミアソフトクリーム + 200



季節のパフェ + 800

セットデザートを季節のパフェ (half サイズ) 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
Peanut



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。▶



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

三重県産鰹のマリネと板屋貝 冷製パエリア風 ————— 3,300
Marinated Bonito with scallop and Chilled Paella


旬の鰹と魚介類のマリネをさっぱりとしたバジル風味のパエリアに仕上げました。



 ぷりぷりの海老バーガー『ガーリー』 ————— 3,500
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) ————— 3,400
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 ————— 3,500
Chef's Recommended todays Fish plate with Shiba-Shrimp Fritto

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.



 愛知県奥三河どり輝のロティ グリンマスタードのディアブル ————— 3,000
Roasted Okumikawa Kagayaki Chicken with Green Mustard Diable Sauce


愛知県の銘柄鶏・奥三河どりをグリーンマスタードと香草パン粉をのせてオーブンで焼き上げました。



 カナダ産リブステーキのグリル ロメスコソース ————— 4,100
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上がりください。



 岐阜清流牛ロース肉のグリル ————— 6,500
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。

