

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



+



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
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。



鰹、蛸烏賊、板屋貝のマリネ 冷製のパエリア仕立て

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』

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

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.



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。



愛知県三河赤鶏もも肉のロティ グリンマスタードのディアブル

Roasted Mikawa Akadori Chicke with Green Mustard Diabale 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プンで焼き上げました。



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。



Main dishes



具た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。



鰹、蛸烏賊、板屋貝のマリネ 冷製のパエリア仕立て

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』

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

————— + 200

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.



カナダ産リブステーキのグリル ロメスコソース

————— + 500

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。



愛知県三河赤鶏もも肉のロティ グリンマスタードのディアブル

————— + 300

Roasted Mikawa Akadori Chickie with Green Mustard Diabale 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。



岐阜清流牛ロース肉のグリル

————— + 3,000

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。

