

— Style kitchen つなぐ —



バチ鰯とアボカドのポキ風 九条ネギと共に
Poke style tuna and avocado with Kujo green onions

隠し味に八丁味噌を使用した一品。ブラックオリーブペーストがアクセントです。

1,600



寒ブリのマリネ 香草とジンジャーハニーソース
Marinade cold yellowtail with herbs and ginger honey sauce

今が旬の寒ブリを、ハーブ、生姜、ハチミツでマリネしました。

2,500



八ヶ岳食工房 原木生ハム
Yatsugatake food studio's prosciutto

信州八ヶ岳山麓、標高1300mの自然の中で素材と環境にこだわった、24ヶ月熟成の生ハムです。

2,400



◆ A la carte



チーズセレクション
Selection of cheese

内容はスタッフにお尋ねください。

1種 800 / 2種 1,500 / 3種 2,000



遠野パドロンのタパス
"Tono" padron tapas

パドロンとはピーマンと同じナス科のお野菜。岩手県遠野市名産のビールにぴったりなおつまみ野菜です！

900



スパイスを使った手羽先のモレ風 トルティーヤチップス添え
Fried spicy chicken wing tips mole style with tortilla tips

カカオとスパイスに漬けた手羽先を蒸し焼きにしました。

1,200



メープルラウンドの Walk in the park
Maple bread with scrambled eggs and bacon

メープル風味のトーストに、スクランブルエッグとベーコンをのせました。公園を散歩しながら食べたい一品です。

1,600



Garlic シュリンプの girly-girly
Hawaiian garlic shrimp

濃厚なガーリックバターソースにトーストをつけて、最後のソースまでアヒージョのようにお召上がりいただけます。

1,500



名古屋コーチンソーセージ他盛合せ
Assortment of sausages and french fries

名古屋コーチンのソーセージの他、あらびき、ハーブ、七味風味チオリソーの4種盛り。

2,300



◆ Salad



シーザーサラダ

Classic caesar salad

ボリュームたっぷりのシーザーサラダ。2～3名様でシェアがおすすめです。

1,400



Love 温 レギューム

Hot salad bowl "Love vegetable"

レギューム＝野菜。カリフラワーライスなど様々な野菜を使用したHOTな野菜ボウル。たっぷりの野菜が摂れるヘルシーな一品です！

1,500



大橋園芸の黄色トマトサラダ

Yellow tomato salad from Ohashi's farm

豊田市の広大な自然の中で、最適な環境で丁寧に育てられたトマトです。

900



シンプル サラダ

Simple salad

レタスやトマトなどを使用した、お一人様サイズのシンプルなサラダです。

900



シーザーサラダ



Love 温 レギューム



大橋園芸の黄色トマトサラダ

◆ Soup



カリフラワーのスープ

Cauliflower cream soup

今が旬のカリフラワーをたっぷり使用した温かいスープです。

800



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

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.

— Finger food —

  フライドポテト チーズ & トリュフ風味
French fries with cheese and truffle flavor
900

   ガーリックトースト
Toasted garlic bread
600

 パン (2ピース)
Bread
300

  ナッツ盛合せ
Assorted nuts
700

オリーブ盛合せ
Assorted olives
600



ガーリックトースト

◆ Meat & Fish

ミニサラダ & パン + 500

シェフお勧め 本日の魚料理 (スタッフにお尋ねください。)
Chef's recommended today's fish plate

旬の鮮魚を日替わりでご用意いたします。 ※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。

2,900



   愛知県産錦爽鶏もも肉のポワレ オレンジ風味の "Dindon" ソース
"Kinso chicken" poele with orange flavored "Dindon" sauce

愛知県産にこだわった錦爽鶏のポワレ。七面鳥ブイヨンとオレンジのクリームソースでどうぞ。

3,000



   牛フィレ肉のグリル マデラソース
Grilled beef tenderloin with Madeira sauce

脂身が少なく柔らかい赤身が特徴の牛フィレ肉のグリルを、マデラ酒を使用したソースでどうぞ。

4,200



   牛タンのシチュー 味噌生姜クリームソース
Stewed beef tongue with miso and ginger cream sauce

デミグラスソースに名古屋名産の守口味噌を合わせたクリームソースでお召し上がりください。

4,100



◆ Bowl & Burger

   アンガスビーフボウル プティサラダとバターライス
Angus beef bowl with mini salad

バターライスの上にアンガスビーフグリルを乗せた食べ応え抜群のビーフボウル & ミニサラダ。

3,000



   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%のポリュミーなパティと野菜をサンドした、スタイルキッチン定番バーガー。

2,700



    ぶりぶりの海老バーガー 『ガーリー』
Shrimp sandwich 『Girly』

大粒なぶりぶり海老、アボカド、キャベツ、レッドオニオンで囲ったえ抜群バーガー。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!

2,800

◆ Sweets



クレミアソフトクリーム
CREMIA soft serve ice cream

あのクレミアソフトがついにStyle kitchenに上陸！
北海道産の上質な生クリームを使用した濃厚なミルク感と
すっきりとした後味で多くのスイーツファンを虜に。

700



NYスタイルチーズケーキ
NY style cheesecake

900



マスカルポーネのティラミスと
ベリーのシャーベット
Mascarpone tiramisu and berry sherbet

1,300



コーヒー風味のチョコレートテリーヌと
バニラアイスクリーム
Mocha chocolate terrine with vanilla ice cream

1,400



パイナップルクレームブリュレ
Pineapple cream brulee

1,700



期間限定

Parfait

旬のさつま芋をふんだんに使用した、
この季節にぴったりのパフェ。
甘いさつま芋にさっぱりとした
林檎を合わせ、最後まで味の
変化をお楽しみいただけます。

1,900

干し芋
ほしいもん
Dried potato

サツマイモとリンゴのパフェ

11:30 ~ 20:30
11/1[Tue] ~ 12/31[Sat]