

— Style kitchen つなぐ —



バチ 鮪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



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



蛸たちとクリームチーズのガリシア風
Galicia style octopus and cream cheese

蛸、タラモサラダ、クリームチーズを使用したスペイン料理。お酒によく合います！

2,000



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



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くなるような一品です。

1,700



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し上がりいただけます。

1,500



名古屋コーチンソーセージと瑞浪ポーノポークソーセージ盛合せ
Assortment of sausages and french fries

名古屋コーチンソーセージの他、極あらソーセージ、赤唐辛子ソーセージ、ガーリックペッパーソーセージの4種盛り。


2,300



— 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
400

  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

◆ 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。

1,500

   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

   パプリカとオーツミルクのスープ
Bell pepper and oat milk soup

オーツミルクと旬のパプリカを使用したクリームスープ。栄養豊富で温まります！

900



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



奥三河どりと大橋園芸のゴールドトマト 棒々鶏スタイル

Okumikawa chicken poele and golden tomato from Ohashi-engei with bang bang chicken style

奥三河高原の大自然ですくすくと育った健康な鶏。ゴールドトマトと胡瓜を使用した棒々鶏スタイルでさっぱりどうぞ!

2,800



イベリコ豚のロースト シャリアピンソース

Roasted Iberico pork with chaliapin sauce

シャリアピンソースとは、玉ねぎや赤ワインに醤油を加えたもの。香りがよく、食欲をかきたてる味わいをお楽しみください!

3,300



カナダ産リブステーキのグリル もろみソース

Grilled rib steak from Canada with moromi sauce

やわらかい肉質で赤身の旨味が特徴のリブステーキを、豪快にグリルした食べ応えバツグンの一品です。もろみを使用した和風テイストなソースとご一緒に。

3,300



◆ 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



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!

2,800



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。

2,700



◆ 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



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



桃～茶～茶～

Bubur cha cha with peach and matcha flavor

シンガポールで親しまれているモーモーチャーチャーを抹茶風味に
アレンジ。抹茶ミルクゼリーに抹茶白玉、抹茶ココナッツアイスなど
抹茶尽くしてさらに桃を加えたスタイルキッチンだけのスイーツ！

1,500



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、表示に無いアレルゲン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ありません。予めご了承ください。



小麦
Wheat



卵
Egg



乳
Milk



そば
Buckwheat



落花生
Peanut



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.