

◆ Soup & Salad



牛骨と松茸のスープ “コムタン”

Beef Bone and Matsutake Mushroom Soup “Gomtang”

牛骨をじっくりと煮込んだ韓国の伝統的なスープ料理「コムタン」をアレンジしたスープです。

1,000



松阪ポークのベーコン シーザーサラダ

Cesar salad with Matsuzaka pork bacon

松阪ポークのベーコンの入ったボリュームたっぷりのシーザー風サラダ。2～3名様でシェアがおすすめです。

1,800



フルーツと具沢山野菜のLove 温 レギューム

Vegetable rice bowl packed with fruits, assorted vegetables

レギューム=野菜。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HOTなサラダボウル。たっぷりの野菜が摂れるヘルシーな一品です！

1,800



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。

1,000



牛骨と松茸のスープ “コムタン”



フルーツと具沢山野菜のLove 温 レギューム

◆ Cold Appetizers



富士箱根伊豆エリア産 “ホワイト富士山サーモン” のポキ サンライズソース

“White Mt. Fuji Salmon” Poke from the Fuji-Hakone-Izu Region with Sunrise Sauce

富士山の豊富な湧水と清らかな環境で育てられたサーモンのポキ。淡泊で上品な味わいと、引き締まった瑞々しい身質が魅力です。

2,600



生ハム ハモンセラノとフルーツのカプレーゼ仕立て

Jamon Serrano and Fruit Caprese Style

お酒のお供に少しだけつまみたいという方にぴったりの、定番おつまみ。

2,200



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 1,600 / 3 種 2,300



◆ Hot Appetizers



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。

2,000



名古屋コーチンソーセージと瑞浪ポーノークソーセージ盛合せ

Assorted 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。

2,600



— Finger Food —



フライドポテト ガーリックハーブ風味

French fries with Garlic & Herb

1,000



ガーリックトースト

Toasted garlic bread

800



パン (2ピース)

Bread

500



ガーリックトースト

◆ Meat & Fish

ミニサラダ & パン + 600



恵那山麓寒天育ち三浦豚のロースト 味噌と玉葱の和風ソース

3,800

Roasted "Miura Pork" from the Ena Mountain Region, Served with a Japanese-Style Miso & Onion Sauce

恵那山麓の清らかな環境のもと、寒天入りの飼料で育った「三浦豚」は、柔らかくコクと甘みを感じられる肉質です。和風ソースで仕上げました。



A5ランク飛騨牛ロースグリル (300g)

15,000

Grilled A5 rank "Hida beef" loin

A5ランク飛騨牛のロースを豪快にグリルしました。肉本来の旨味をお楽しみください。

シェフお勧め 本日の魚料理

3,500

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.



本日の国産チキンの唐揚げ アジアンテイスト

2,600

Japanese fried chicken of the day with Asian-inspired sauce

国産チキンの唐揚げにハラペーニョの一つやラビノーなどを使ったアジア風ソースをかけて仕上げました。



恵那山麓寒天育ち三浦豚のロースト
味噌と玉葱の和風ソース



シェフお勧め 本日の魚料理

◆ Bowl & Burger



アングスビーフボウル 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グ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。

3,300



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%・ミディアムレアに焼き上げた200gのパティが主役のバーガー。隠し味のナスの辛子漬のペーストで、程よいマスタード感とほのかな和の風味を感じられます。

3,100



ぷりぷりの海老バーガー『ガーリー』

Shrimp sandwich『Girly』

大粒の海老のフリッターが主役のバーガー。ガリ(生姜)を練り込んだスイートチリソースとマヨネーズを合わせ、食べ応え満点です。

2,900



◆ Sweets



南瓜のバスクチーズと紅はるかのスイートポテト マスカルポーネアイス Pumpkin Basque Cheesecake and "Beni Haruka" Sweet Potato with Mascarpone Ice Cream

南瓜の香りを濃厚に閉じ込めたバスクチーズケーキと、
紅はるかの上質な甘みを生かしたスイートポテトを贅沢に味わえる一皿です。

1,600



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。

1,000



ブルーチーズケーキ 九華の蜂蜜と黒胡椒風味 ～ブルーブラック～

"Blue black" Cheese cake with blue cheese, Kuwana honey and black pepper flavor

1,300



パイナップルクレームブリュレ Pineapple cream brulee

2,200



南瓜のバスクチーズと紅はるかの
スイートポテト マスカルポーネアイス



クレミアソフトクリーム



パイナップルクレームブリュレ



ブルーチーズケーキ 九華の蜂蜜と
黒胡椒風味 ～ブルーブラック～

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。

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。▶



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.