

◆ Soup & Salad



愛知県産とうもろこし“ゴールドラッシュ”と南瓜の冷製スープ
Chilled Soup of Aichi Gold Rush Sweet Corn and Pumpkin

糖度が高く、みずみずしい甘さが特徴のとうもろこし「ゴールドラッシュ」と、まろやかな南瓜を合わせた冷製スープです。

9 0 0



松阪ボークのベーコン シーザーサラダ
Ceasar salad with Matsuzaka pork bacon

松阪ボ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。

1,6 0 0



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！

1,8 0 0



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。

9 0 0

◆ Cold Appetizers



愛知県みかわボークの冷製しゃぶしゃぶ
枝豆腐のサラダ仕立て もろ味噌ソース

Cold Shabu-Shabu of Aichi Mikawa Pork
Salad of Tomatoes and Edamame Tofu, with Moromi Miso Sauce

2,5 0 0

きめ細かな肉質と上質な脂の甘みが特徴のみかわボークを冷製しゃぶしゃぶに仕立てました。
枝豆腐ともろ味噌を使用したソースとともに楽しみください。



知多クールサーモンと野菜のサラダ仕立て
Chita Cool Salmon and Seasonal Vegetable Salad

2,2 0 0

電力消費とCO₂排出を大幅に抑えた環境負荷の少ない養殖方法で育てられた、
サステナブルな知多のブランドサーモンを使用したサラダです。



生ハム ハモンセラノと愛知県田原市イチジクのカプレーゼ仕立て
Caprese-Style Jamón Serrano with Fresh Tahara Figs

2,2 0 0

スペイン産の生ハム（ハモンセラノ）に旬のイチジクを合わせ、カプレーゼ仕立てにしました。



中津川豆腐と伊勢志摩海苔の佃煮
Tofu from Nakatsugawa-Gifu and Ise sea weed “Tsukudani” paste

5 0 0

厳選した大豆、澄んだ水、天然のにがりを使用したこだわりの豆腐。磯の香り豊かな濃厚な海苔の佃煮がよく合います。



燻りがっことタラモサラダ
Smoked radish pickles and cod roe with potato salad

6 0 0

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。



チーズセクション
Selection of cheese

1 種 8 0 0 / 2 種 1,6 0 0 / 3 種 2,3 0 0

内容はスタッフにお尋ねください。



愛知県みかわボークの冷製しゃぶしゃぶ
枝豆腐のサラダ仕立て もろ味噌ソース



知多クールサーモンと野菜のサラダ仕立て



生ハム ハモンセラノと
愛知県田原市イチジクのカプレーゼ仕立て



チーズセクション

◆ Hot Appetizers



海老とトマトのピッツァ コンテンポラネア

Shrimp & Tomato Pizza - Contemporanea
- Spicy shrimp • Avocado • Tomato • Mozzarella • Basil • Olives

スパイシーシュリンプ、アボカド、トマト、モッツァレラ、バジル、オリーブを使用したピッツァ。

2,000



韓国餅トックと野菜のトマト煮込み

Tomato Stew with Korean Rice Cakes (Tteok) and Vegetables

韓国餅トックと野菜をトマトベースでじっくり煮込みました。
もちもち食感と野菜の旨みを楽しめる一皿です。

2,200



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。

1,600



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

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。

2,500



ガーリックトースト

Toasted garlic bread

700



— 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

1,000

パン (2ピース) ※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。

Bread

400

◆ Meat & Fish

ミニサラダ & パン + 600



A5ランク飛騨牛ロースグリル (300g)

Grilled A5 rank "Hida beef" loin

15,000

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。



カナダ産リブステーキのグリル フォンドヴォーソース

Grilled Canadian beef rib steak with fond de veau

3,500

しっかりとした肉質で赤身の旨味が特徴のリブステーキ。
フランス伝統の濃厚なソースとジューシーなお肉が調和する、クラシックながら贅沢な一皿です。

シェフお勧め 本日の魚料理

Chef's Recommended today's fish plate

3,000

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

Japanese fried chicken of the day with Asian-inspired sauce

2,400

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



カナダ産リブステーキのグリル
フォンドヴォーソース



シェフお勧め 本日の魚料理



本日の国産チキンの唐揚げ アジアンテイスト

◆ Bowl & Burger



愛知県産豊橋錦爽どりのロティーとカシューナッツライス ガイヤーンスタイル 常滑産名古屋コーチン卵とおおぶニックの米粉クレープ

Roasted Aichi Toyohashi "Kinso-Dori" Chicken with Cashew Nut Rice, Gai Yang Style Savory Rice Flour Crêpe with Tokoname Nagoya Cochin Eggs and Obu-Nick Rice

ヘルシーでジューシーな肉質が特徴の錦爽どりを、タイの伝統料理「ガイヤーン」をイメージして香ばしく焼き上げました。
栽培期間中、農薬・化学肥料を使用せず育てられた大府産米「おおぶニック」の米粉で仕立てたクレープと共にどうぞ。

3,200



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。

3,000



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%・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。

2,900



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



名古屋コーチン卵とおおぶニックの米粉クレープ 田原市イチジクとブリュレクリーム

Nagoya Cochin Egg & Obu-Nic Rice Flour Crêpe
Tahara Fig and Crème Brûlée Cream

常滑産の名古屋コーチン卵と、大府産のお米“おおぶニック”（栽培中、農薬・化学肥料を使用しないお米）を使用した米粉のクレープです。

1,600



国産桃のデザート ピーチ・メルバ風 レモングラスのジュレとバニラアイスクリーム

Peach Melba-Style Dessert with Japanese White Peach
Lemongrass Jelly and Vanilla Ice Cream

みずみずしい国産桃をピーチ・メルバ風に仕立てた、夏限定のデザートです。爽やかなレモングラスのジュレと、コクのあるバニラアイスクリームが桃のやさしい甘みを引き立てます。

1,800



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

1,100



パイナップルクレームブリュレ

Pineapple cream brulee

2,500



名古屋コーチン卵とおおぶニックの米粉クレープ
田原市イチジクとブリュレクリーム



国産桃のデザート ピーチ・メルバ風
レモングラスのジュレと
バニラアイスクリーム



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9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ありません。予めご了承ください。
The following 9 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



カシューナッツ
Cashew Nut

One Harmonyご入会 & プレミアムセレクションにご登録で、
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。▶



LINE 新規お友だち登録で、
「小海老のカダイフ揚げ」を
1つプレゼント！

ご登録は、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.