

◆ Soup & Salad



静岡直送あまはづきのポタージュ

Amahazuki Sweet Potato Potage from Shizuoka

糖強い甘みとねっとりとした食感が特徴のさつまいも、静岡県産「あまはづき」のポタージュです。

9 0 0



松阪ポークのベーコン シーザーサラダ

Ceasar 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 野菜のラペソース

Fruits & Vegetable Rice Bowl with Vegetable Rape Sauce

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。

900

◆ Cold Appetizers



知多クールサーモンのマリネ スーパーフード浜松産モリンガのソース 三河湾の朝採りあおさのりと根菜のケーキ

Marinated Chita Cool Salmon with Hamamatsu Moringa Superfood Sauce
Morning-Harvested Mikawa Bay Aosa Seaweed & Root Vegetable Cake

2,400

電力消費とCO2排出を大幅に抑えた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に、「奇跡の木」と呼ばれる栄養満点のスーパーフード・モリンガのソースを合わせました。



知多半島の長期熟成生ハムと渥美半島の庭園イチジクのカプレーゼ

Chita Peninsula Aged Prosciutto & Atsumi Peninsula Garden Figs, Caprese Style

2,400

旨味と香りを凝縮したまるやかな味わいの長期熟成生ハムと、大玉で甘みの強い渥美半島産イチジクを合わせ、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

500

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

600

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。



チーズセレクション

Selection of cheese

1種 800 / 2種 1,600 / 3種 2,300

内容はスタッフにお尋ねください。



知多クールサーモンのマリネ
スーパーフード浜松産モリンガのソース
三河湾の朝採りあおさのりと根菜のケーキ



知多半島の長期熟成生ハムと
渥美半島の庭園イチジクのカプレーゼ



チーズセレクション

◆ 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



小海老のカダイフ巻きプロシェット 守口漬けのタルタルソース Kadaif-wrapped Baby Shrimp Brochette with Moriguchi Pickle Tartar Sauce

小海老を香ばしいカダイフで包み込み、軽やかに揚げたプロシェット。
守口漬けの風味と食感を活かした特製タルタルソースとともに楽しみください。

1,500



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が楽しめる一皿です。

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。

1,800



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



岐阜県白川郷結旨豚のローストと柿のホワイトバルサミコ風味 フォンドヴォーソース
Roasted Shirakawa-go Yui-uma Pork with Persimmon, White Balsamic & Veal Jus

3,300

生まれてから出荷するまで抗生物質・合成抗菌剤を一切使用せず、育てられた結旨豚のロースト。
さっぱりした脂身と柔らかい肉質が特徴です。



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

3,200

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ピーノなどを使ったアジア風ソースをかけて仕上げました。



岐阜県白川郷結旨豚のローストと
柿のホワイトバルサミコ風味
フォンドヴォーソース



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



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。

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



モンブランクリームを纏ったティラミス 安納芋のアイス 胡桃のキャラメリゼ

Tiramisu with Mont Blanc Cream,
Anno Imo Sweet Potato Ice Cream & Caramelized Walnuts

芳醇なモンブランクリームを纏ったなめらかなティラミスに、濃厚な甘みの安納芋アイスを添えて。秋の味覚を贅沢に楽しむデザートです。

1,800



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。

1,800



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



モンブランクリームを纏った
ティラミス 安納芋のアイス
胡桃のキャラメリゼ



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



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.