

— Style kitchen つなぐ —



サーモンとアボカドのポキ風と小茄子のタブナード 九条ネギと共に
Salmon and avocado poke with small eggplant tapenade sauce

旬のサーモンと小茄子を使用したポキ。風味豊かなブラックオリーブペーストがアクセントに。

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



ハーブシュリンプと秋茄子のタルティーヌ風 ピカントソース
Herb shrimp and autumn eggplant tartine with picante sauce

ハーブ風味の海老を秋茄子に乗せてタルティーヌ風に。
ピリッとした旨味と酸味のあるソースが海老によく合います。

2,400



チーズセクション
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 2,200



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。

1,700



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ボ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



◆ 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



南瓜と人参のポタージュ

Pumpkin and carrot potage

旬の南瓜と人参を使用した、心温まるポタージュです。

900



◆ Meat & Fish

ミニサラダ & パン + 600



シェフお勧め 本日の魚料理 銀杏と木の子のボヌール
Sauteed today's fish with ginkgo nuts and mushroom sauce

季節の鮮魚を日替わりでご用意。
旬の銀杏と木の子のソースで幸せに包まれます。

2,900



奥美濃古地鶏の鶏ちゃんスタイル
"Kei-chan" style "Okumino chicken" from Gifu with miso flavor

歯ごたえの良い肉質とコクのある旨味が特徴でパサつきが少ない奥美濃古地鶏を、
味噌クリームソースで岐阜の郷土料理「鶏ちゃん」スタイルに仕上げました。

2,900



イベリコ豚のグリル グリーンマスタードソース
Grilled Iberico pork with green mustard sauce

上質な脂身と赤身が特徴で、甘くとろけるイベリコ豚のグリルです。

3,500



カナダ産リブステーキのグリル 柿と蒟蒻と酢味噌のディップ
Grilled rib steak from Canada with persimmon and vinegar miso sauce

やわらかい肉質で赤身の旨味が特徴のリブステーキ。
柿を使用したソースで季節感をお楽しみください。

3,500



◆ 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



サーモン アボカド チキンのエンチラーダ
Enchilada with salmon, avocado and chicken

サーモン、アボカド、チキンをトルティーヤで巻いたメキシコ料理。
スパイシートマトソースでどうぞ。

2,500



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%のポリュミー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。

800



NYスタイルチーズケーキ

NY style cheesecake

900



泡っとモンブラン

Mont blanc with milk espuma

泡っとしたミルクエスプーマの中には渋皮栗アイスや
栗のケーキが入った、栗尽くしのモンブランです。

1,500



洋梨のタルト 赤ワインソース

Pear and caramel tart with red wine sauce

今が旬の洋梨のキャラメル風味のタルト。
メープルアイスと赤ワインソースと一緒に。

1,000



パイナップルクレームブリュレ

Pineapple cream brulee

1,800



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。



小麦
Wheat



卵
Egg



乳
Milk



そば
Buckwheat



落花生
Peaunt



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.