

## — Style kitchen つなぐ —



### 北海道産しめ鯖と野菜のコッチョリケーキ

Marinade Mackerel and Korean style Chinese cabbage "Vegetable-Cake style"

北海道産のしめ鯖と韓国の浅漬けコッチョリをベジケーキ風に仕上げました。

2,400



### 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



### 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 2,200



### 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

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



ミックス野菜のシーザー風サラダ  
Mix vegetable caesar style salad

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。

1,500



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



地元東海の玉蕪スープ  
Turnip Soup

東海地方の新鮮な玉蕪を使ったポタージュスープです。

900



## — 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



ガーリックトースト  
Toasted garlic bread

800



パン(2ピース)  
Bread

400



ガーリックトースト

シェフお勧め 本日の魚料理と国産芝えびのフリット  
 Chef's Recommended today's Fish plate with Shiba-Shrimp Fritto

旬の鮮魚を日替わりで、芝エビのフリットを添えてご用意。

3,200

※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.



恵那山麓寒天育ち三浦豚と白隠元豆のシチュー  
 MIURA Pork from Gifu and white pea bean Stew

岐阜県恵那市内でしか流通していない寒天の肥料を食べて育った  
 貴重な三浦豚を白隠元豆のピューレと一緒に煮込みました。

3,300



カナダ産リブステーキのグリル ロメスコソース  
 Grilled rib steak from Canada with romesco sauce

やわらかい肉質で赤身の旨味が特徴のリブステーキ。  
 スペイン発祥のロメスコソースでお召し上がりください。

3,500



岐阜清流牛ロース肉のグリル  
 Grilled Beef Loin from Gifu

岐阜県的美濃加茂市で育った身と脂肪のバランスがとれたキメ細かくて  
 柔らかな肉質が特徴の牛ロース肉を豪快にグリルした一品。

6,000



## ◆ Bowl &amp; 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



ぶりぶりの海老バーガー『ガーリー』  
 Shrimp sandwich 『Girly』

大粒なぶりぶり海老、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。

900



### NYスタイルチーズケーキ

NY style cheesecake

950



### チョコレートのレイヴンデザート

Chocolate dessert "RAVEN" Style

ガトーショコラにチョコレートアイスを重ね、あずきやわらび餅  
などを隠し味に、最後にゴマのエスプーマをかけて仕上げました。  
まさに『真っ黒』なカラス風デザートです。

1,500



### 季節のフルーツのグラタン

Seasonal Fruits Gratin

フルーツを入れて冷やしたグラタンをさっと焼き付け、  
表面はカリッと香ばしく、中のクリームや果物との  
コントラストが特徴のデザートです。

1,500



### 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ございません。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

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.