

— Style kitchen つなぐ —



秋刀魚の柑橘メ ニース風 昆布のタップナード

Nicoise-style vinegared saury with citrus fruits and kelp tapenade



旬の秋刀魚を柑橘でめめてアンチョビやオリーブ、卵などを使ってニース風に仕上げました。

2,600



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



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



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。

2,500



バジルとキムチの洋風 “SAMU-GYOPU-SARU”

Basil and kimchee western style Sam-gyopu-Saru.

韓国料理のサムギョプサルをStyle Kitchen風にアレンジ。エゴマの葉ではなくバジルの葉で包んでお召し上がりください。

2,500



◆ Salad



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



グreekヨーグルトサラダのbasking

Greek yogurt salad "basking"

ギリシャヨーグルトとフルーツをふんだんに使用したStyle kitchen オリジナルヨーグルトサラダ。

1,800



大豆ミート・フルーツ・野菜のLove 温 レギューム

Vegetable Rice Bowl Packed with Fruits, Assorted Vegetables, and Soy Meat

レギューム=野菜。大豆ミート、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!

1,700



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



グreekヨーグルトサラダのbasking



大橋園芸の黄色トマトサラダ

◆ Soup



北海道黒王のスープ

Hokkaido Kokuo Pumpkin Soup

ホクホクで濃厚な甘さと、なめらかな口当たりが特徴の北海道・当麻の王様かぼちゃ「黒王」を使用したポタージュスープ。

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

900



ガーリックトースト

Toasted garlic bread

600



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

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.

3,000



岐阜県飛騨旨豚のグリル 樽熟リンゴ酢の香り

Grilled Hida Umami Pork with barrel-aged apple cider vinegar

岐阜県産のプレミアムポーク飛騨旨豚(ひだうまぶた)のグリルです。リンゴ酢を使ったさっぱりとしたソースでお召し上がりください。

3,400



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

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。

2,400



カナダ産リブステーキのグリル 銀杏と茸のソース

Canadian beef rib steak with ginkgo and mushroom sauce

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。秋らしい銀杏とキノコをふんだんにソースにあしらいました。

3,600



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



シェフお勧め 本日の魚料理

岐阜県飛騨旨豚のグリル
樽熟リンゴ酢の香りカナダ産リブステーキのグリル
銀杏と茸のソース

岐阜清流牛ロース肉のグリル

◆ 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



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%のボリューム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。

2,800



◆ 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



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



栗のシャモニーモンブラン

Chestnut Chamonix Mont Blanc

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 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.