

## — Style kitchen つなぐ —



### 国産細魚と春の彩りサラダ クリーミーソース

Japanese Sayori and Spring Salad with Creamy sauce

旬のサヨリとマンゴーを使ったポテトサラダを添えた春らしい色取りの一皿です。

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 2,300



### 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



### 松阪ポークのベーコン シーザーサラダ

Cesar 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

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!

2,000



### 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。

1,000



### 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。

1,000



フルーツと具沢山野菜のLove 温 レギューム



大橋園芸の黄色トマトサラダ

## ◆ Soup



### 名古屋コーチンのつくね入り Chorba

Nagoya Cochin Chorba with chicken meatballs "Tsukune"

ルーマニア風の団子入りトマトスープです。最後にシーザーソースをかけて仕上げました。

1,000



## — 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

700



### パン (2ピース)

Bread

400



ガーリックトースト

## ◆ Meat & Fish

ミニサラダ & パン + 600



### 愛知県ブランド ふたミンのローストとエチューベ野菜 新玉葱のソース

Roasted Aichi Butamin Pork and Etuvée Vegetables with Fresh Onion sauce

3,500

独自の飼料にごま油粕などを配合することで、一般的な豚肉には含まれていない「セサミン」が含まれた豚肉、ふたミン。エチューベしたお野菜や新玉ねぎのソースとの相性は抜群です。



### 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 搾菜とアンチョビのソース

Canadian beef rib steak with Szechuan pickles and anchovies sauce

3,600

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。ザーサイとアンチョビを使ったソースで仕上げました。

### 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ノーなどを使ったアジア風ソースをかけて仕上げました。



愛知県ブランド ふたミンのローストと  
エチューベ野菜 新玉葱のソース



シェフお勧め 本日の魚料理

## ◆ 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



### 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！

2,900



### 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。

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

2,100



クレミアソフトクリーム



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～



パイナップルクレームブリュレ

## 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  
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.