

— Style kitchen つなぐ —



三重県産鰹と蛍烏賊のマリネ 冷製パエリア仕立て Marinated Bonito with firefly squid and Chilled Paella

三重県産の新鮮な鰹と蛍烏賊をマリネしてさっぱりとパエリア風に仕立てました。

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



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



愛知県産の春キャベツと石川県産サツマイモのスープ 塩レモンのピューレ
Thick spring cabbage and sweet potato soup with salted lemon purée

愛知県産の春キャベツと石川県産のサツマイモを使用したポタージュスープ。
塩レモンが良いアクセントとなっている一品です。

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

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。

3,000

※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.



愛知県奥三河どり輝のロティ グリンマスタードのディアブル

Roasted Okumikawa Kagayaki Chicken with Green Mustard Diabale Sauce

愛知県産奥三河どりを香草パン粉とグリーンマスタードで
 ジューシーにローストしました。

2,900



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 & 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!

2,800



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



NYスタイルチーズケーキ

NY style cheesecake

950



カカオ、エスプレッソ、クリーム のビチェリン風デザート

Bicherin-style dolce with cacao, espresso and cream

イタリア・トリノ最古の老舗カフェ『ビチェリン』のチョコレートドリンクと
STYLE KITCHENのスペシャルティコーヒーを使用したデザート。

1,400



珈琲ケーキとマスカルポーネのアイス 苺のエスプーマ

Coffee cake and mascarpone ice cream with strawberry espuma

STYLE KITCHENのスペシャルティコーヒーを使用したデザート。
苺のふんわりとしたエスプーマと冷たいアイスの組み合わせをお楽しみください。

1,500



パイナップルクレームブリュレ

Pineapple cream brulee

1,800



クレミアソフトクリーム



NYスタイルチーズケーキ



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ございません。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.