

— Style kitchen つなぐ —



三重県産鰹と蛸烏賊のマリネ 冷製パエリア仕立て

Marinated Bonito with scallop and Chilled Paella

三重県産の新鮮な鰹と蛸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。

2,700



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



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.

愛知県三河赤鶏もも肉のロティ グリンマスタードのディアブル

Roasted Mikawa Akadori Chicken with Green Mustard Diabole 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。

3,100



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



◆ 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

   空豆と新じゃがのポタージュ
Fava beans and new potato stew

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

◆ 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



西尾&京都宇治抹茶、 塩檸檬のデザート シ“テ”ロン

Lemon and Green Tea "CiThéron" Dessert
Salted lemon-flavored cake topped with green tea and lemon foam

1,600



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.