

◆ A la carte



中津川豆腐と伊勢志摩海苔の佃煮

Tofu from Nakatsugawa-Gifu and Ise sea weed "Tsukudani" paste

厳選した大豆、澄んだ水、天然のにがりを使用したこだわりの豆腐。磯の香り豊かな濃厚な海苔の佃煮がよく合います。

5 0 0



燻りがっことタラモサラダ

Smoked radish pickles and cod roe with potato salad

お酒のお供に少しだけつまみたいという方にぴったりの、定番おつまみ。

6 0 0



愛知県幸田町 夢やまびこ豚ロースの冷製しゃぶしゃぶサラダ仕立て 貝弁スカーレットソース

Cold pork shabu shabu salad from Aichi with beetroot sauce

脂が甘くさっぱりとしていながらジューシーで、冷めても柔らかい夢やまびこ豚のしゃぶしゃぶサラダ。
ゴールドトマトとピーズを使用したスカーレットカラーのソースとご一緒に。

2,600



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 8 0 0 / 2 種 1,6 0 0 / 3 種 2,3 0 0



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



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、ガーリックベッパソーセージの4種盛り。

2,500



◆ Salad



松阪ポークのベーコン シーザーサラダ

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



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!

1,800



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



フルーツと具沢山野菜のLove 温 レギューム

◆ Soup



白桃の冷製スープ チアシード添え

Chilled peach soup with chia seed

旬を迎える白桃をたっぷりと使用した冷製スープです。

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

900



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



シーフード韓国冷麺 ゴールドトマトソース
Seafood Korean cold noodles with golden tomato sauce

2,800

ハーブシュリンプ・貝柱・三重県員弁バクチャーを使用した韓国風冷麺。
愛知県産のゴールドトマトを使用したソースでさっぱりと仕上げました。



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 愛知県産ゴールドラッシュソース

Grilled Canadian beef rib steak with "Gold rush" corn 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。
糖度18度の甘さが特徴の愛知県産とうもろこし「ゴールドラッシュ」のソースと一緒に。

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オなどを使ったアジア風ソースをかけて仕上げました。



シーフード韓国冷麺 ゴールドトマトソース



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『Girlly』

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Girlly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



パイナップルとココナッツのグラスデザート

Pineapple and coconut dessert

1,300



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

2,000



パイナップルとココナッツの
グラスデザート



クレミアソフトクリーム



パイナップルクレームブリュレ



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～

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.