

◆ 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



戻り鰹のコリアン風マリネ 大葉ジェノベーゼ

Korean-style marinated autumn bonito with shiso genovese

脂がのった旬の戻り鰹を、韓国風の特製ダレでマリネ。香り豊かな大葉ジェノベーゼとご一緒に、和と韓の絶妙なハーモニーをお楽しみください。

2,5 0 0



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。

2,4 0 0



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。

1,5 0 0



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。

2,5 0 0



◆ Salad



シャインマスカットと生ハムのカプレーゼ

Shine muscat and jamon serrano caprese

愛知県知多郡東浦町で育ったシャインマスカットとスペイン産の生ハム（ハモンセラーノ）にマスカルポーネとフェタチーズ。ベリー＆ハニーソースで仕上げました。

2,000



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！

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



シャインマスカットと生ハムのカプレーゼ



フルーツと具沢山野菜のLove 温 レギューム

◆ Soup



愛知県西尾『尊皇』の酒粕と紅はるかのスープ

Sweet potato soup with sake lees from "Sonnoh," Nishio, Aichi

芳醇な香りの酒粕と、秋に甘みを増す紅はるかを合わせたスープ。酒粕の旨みとさつま芋の自然な甘さが溶け合い、秋の訪れを感じさせる一杯です。

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。



愛知県田原ポークのグリル 樽熟りんご酢で
Grilled Tahara pork from Aichi with aged apple vinegar sauce

3,400

口どけがよく、ジューシーなのにさっぱりとしている田原ポーク。まろやかで風味豊かな樽熟りんご酢がポークの旨味を引き立てます。



カナダ産リブステーキのグリル フォンドヴォーソース
Grilled Canadian beef rib steak with fond de veau

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。
フランス伝統の濃厚なソースとジューシーなお肉が調和する、クラシックながら贅沢な一皿です。

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



愛知県田原ポークのグリル 樽熟りんご酢で



シェフお勧め 本日の魚料理

◆ Bowl



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

3,000

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。



◆ Sweets



栗とキャラメル のデザート

Chestnut and caramel dessert

ほっくりとした栗の優しい甘さに、ほろ苦いキャラメルを合わせて、秋ならではの深い味わいに。
口の中に広がる香ばしさとコクをお楽しみください。

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



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.