

Style Lunch

スープ 又は サラダ

Soup or salad

•

パン

Bread

•

メイン ディッシュ

Main dish

右ページからお選びください。

•

デザート

Dessert

•

コーヒー 又は 紅茶

Specialty coffee or Ronnefeldt tea

※ 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。

スープ & サラダ付 + 400



SOUPS

+



SALADS

クレミアソフトクリーム + 200



季節のパフェ + 800

※セットデザートのグレードアップとして+¥800で
イチジクと洋梨のパフェ(ハーフ)に変更できます。



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
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.

Main dishes



フルーツと具たくさんの野菜のベジライスボウル仕立て ————— 2,300

Vegetable Rice Bowl Packed with Fruits, Assorted Vegetables

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暖かいサラダボウル。
たっぷり野菜の採れるヘルシーな一品です。



シーフード韓国冷麺 ゴールドトマトソース ————— 3,100

Seafood Korean cold noodles with golden tomato sauce

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。



シェフお勧め 本日の魚料理 ————— 3,100

Chef's Recommended today's Fish plate

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.



愛知県田原ポークのグリル 樽熟りんご酢で ————— 3,500

Grilled Tahara pork from Aichi with aged apple vinegar sauce

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。
まる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。



岐阜清流牛ロース肉のグリル トリュフオイルソース ————— 6,000

Grilled Beef Loin from Gifu with truffle oil sauce

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。

