

◆ Soup & Salad



スンドゥブのポタージュ カダイフボール
Sundubu Potage with Kadaif Ball

韓国のスンドゥブをイメージしたほんのりスパイシーなポタージュに、サクサクと軽い食感のカダイフを浮かべました。

900



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



スンドゥブのポタージュ カダイフボール



フルーツと具沢山野菜のLove 温 レギューム

◆ Cold Appetizers



パテドカンパーニュと野菜のピクルス
Pate de Campagne with Pickled Vegetables

豚肉の旨みをじっくり閉じ込めたパテドカンパーニュの濃厚な味わいに、ピクルスの酸味が軽やかなアクセントを添えます。

2,000



生ハム ハモンセラノとフルーツのカプレーゼ仕立て
Jamon Serrano and Fruit Caprese Style

スペイン産の生ハム(ハモンセラノ)と季節のフルーツを合わせた一皿。塩味と甘み、酸味が織りなす爽やかなハーモニーをお楽しみください。

2,000



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。

500



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。

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 800 / 2種 1,600 / 3種 2,300



◆ Hot Appetizers



雪室熟成合鴨と隠元豆のウォルドーフ風サラダ

Snow cavern Aged Duck breast and Green Bean Waldorf-style Salad

雪室で旨味を引き出した合鴨に、隠元豆と林檎、胡桃を添えたウォルドーフ仕立てのサラダです。

3,000



常滑たまごの里 デイリーファーム直送

名古屋コーチン卵と生ハムチーズ入りのフレンチトースト

Savory french toast with Nagoya Cochin Egg, Prosciutto & Cheese

常滑「たまごの里 デイリーファーム」直送の名古屋コーチン卵を使用。生ハムとチーズを包んだ、コクのある贅沢なフレンチトーストです。

1,900



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



— 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

1,000



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



岐阜県白川郷 結旨豚のロースト 味噌と酒粕のソース

Roasted "Yui-Uma" Pork from Shirakawa-go, Gifu with Miso & Sake Lees Sauce

3,400

甘みと旨味が凝縮されたジューシーな結旨豚のロースト。風味豊かな味噌と酒粕のソースで仕上げました。



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 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ピーノなどを使ったアジア風ソースをかけて仕上げました。



岐阜県白川郷 結旨豚のロースト
味噌と酒粕のソース



シェフお勧め 本日の魚料理

◆ Bowl & Burger



韓国餅トックと野菜のトマト煮込み

Tomato Stew with Korean Rice Cakes (Tteok) and Vegetables

韓国餅トックと野菜をトマトベースでじっくり煮込みました。もちもち食感と野菜の旨みが楽しめる一皿です。

2,300



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

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。

3,000



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%・ミディアムレアに焼き上げた200gのパティが主役のバーガー。隠し味のナスの辛子漬のペーストで、程よいマスタード感とほのかな和の風味を感じられます。

2,900



ぷりぷりの海老バーガー『ガーリー』

Shrimp sandwich『Girly』

大粒の海老のフリッターが主役のバーガー。ガリ(生姜)を練り込んだスイートチリソースとマヨネーズを合わせ、食べ応え満点です。

2,900



◆ Sweets



ガトー ショコラとマスカルポーネアイスのデュオ Gateau Chocolat and Mascarpone Ice Cream Duo

濃厚でしっかりと焼き上げたガトーショコラに、やさしい甘さのマスカルポーネアイスを添えました。

1,400



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



ガトーショコラとマスカルポーネアイスのデュオ



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
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.