

## ◆ Soup & Salad



### 名古屋コーチン卵とじ阿波尾鶏の出汁スープ

Nagoya Cochin Egg-Drop Chicken Broth Soup

徳島県産・阿波尾鶏の旨みを凝縮した出汁に、名古屋コーチンの濃厚な卵をふんわりと。素材を味わう、贅沢な一杯です。

9 0 0



### 松阪ボークのベーコン シーザーサラダ

Ceasar salad with Matsuzaka pork bacon

松阪ボ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。

1,8 0 0



### 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！

1,8 0 0



### 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。

9 0 0

## ◆ Cold Appetizers



### 天然鮪とアボカドのユッケ風 『幻の米』三河ミネアサヒのライスサラダ

Fresh Tuna and Avocado Yukhoe style with Mikawa "Mineasahi" Rice Salad

天然鮪の旨みとアボカドのコクを生かしたユッケ風仕立て。三河の“幻の米”と呼ばれる希少なミネアサヒを使ったライスサラダとともにお楽しみください。

2,7 0 0



### 合鴨のパテとパープルフムスに蟹みそ風味の豆腐ムース

Duck Pate with Purple Hummus and Crab Miso Flavored Tofu Mousse

旨み豊かな合鴨のパテに、フムスと蟹みそのコクを忍ばせた豆腐ムースを添えて。和と洋が調和する、洗練された前菜です。

2,2 0 0



### 生ハム ハモンセラー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（ハモンセラーノ）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。

2,0 0 0



### 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



### 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



## ◆ Hot Appetizers



### ～ O-DEN ～ 洋風コンソメ煮 茄子マスタード

Japanese Oden with Western-Style Consommé with Eggplant Mustard

名古屋コーチン卵・国産豚煮・蟹入りつみれ・海鮮包子・大根・蒟蒻

洋風コンソメで煮込んだおでん。和の素材に洋の旨みを重ねた、驚きの一品。  
特製マスタード（ナスの辛子漬ペースト）と一緒に召し上がりください。

1,500



### 国産吉備女子のエスカベッシュ 五穀豊穡ドレッシング

Japanese Round Herring Escabeche with Five-Grain Harvest Dressing

国産吉備女子を軽やかなエスカベッシュに仕立て、  
五穀の旨みを生かした特製ドレッシングでお召し上がりください。

1,800



### 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

※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。



ガーリックトースト

## ◆ Meat & Fish

ミニサラダ & パン + 600



### 新潟県産雪室熟成 ローストポーク ブラウンソース

Niigata Snow-Aged Roast Pork with Brown Sauce

3,300

雪室でゆっくり熟成することにより、しっとりとしたやわらかさと旨みが引き出された国産豚を、低温でじっくりローストしました。



### 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

3,500

しっかりと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。



新潟県産雪室熟成 ローストポーク  
ブラウンソース



カナダ産リブステーキのグリル  
フォンドヴォーソース



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。

2,200



### 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』

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



### ヨーグルト北海道小豆ぜんざい カンノーロを添えて

Hokkaido Azuki Yogurt Zenzai with Cannoli

爽やかなヨーグルトに、北海道産小豆のやさしい甘み。  
レモン風味のカンノーロとご一緒にどうぞ。

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



ヨーグルト北海道小豆ぜんざい  
カンノーロを添えて



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.