

◆ Soup & Salad

 名古屋コーチン卵とじ阿波尾鶏の出汁スープ
Nagoya Cochon 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。

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 溫 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

◆ Cold Appetizers

 天然鮓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

天然鮓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をお楽しみください。

2,700

 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。

2,200

 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。

2,000

 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



～ 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）とご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ーシュ 五穀豊穫ドレッシング
Japanese Round Herring Escabeche with Five-Grain Harvest Dressing

国産吉備女子を軽やかなエスカベーシュに仕立て、
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ボ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ニョの一つヤラビ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

ぶりぶりの海老バーガー『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 Zenzaï 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ございません。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。▶

