

# 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



クレミアソフトクリーム + 200



季節のパフェ

※セットデザートは、プラス料金で季節のパフェにご変更いただけます。  
詳しくは別紙をご覧ください。



## 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.



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。▶



# Main dishes



## 韓国餅トックと野菜のトマト煮込み

2,500

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。



## 天然鮎とアボカドのユッケ風 三河『幻の米』ミネアサヒのライスサラダ

3,200

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

天然鮎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。



## シェフお勧め 本日の魚料理

3,200

Chef's Recommended todays 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.



## ぶりぶりの海老バーガー『ガーリー』

3,200

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。

※セットにパンはつきません。



## スタイルチーズバーガー『ネーロ』(200g パティ)

3,300

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。

※セットにパンはつきません。



## 国産雪室熟成ローストポーク ブラウンソース

3,800

Japanese Snow Aged Roast Pork with Brown Sauce

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。



## 国産牛肉の和風煮込みと常滑デイリーファーム直送名古屋コーチンの煮卵

4,000

Japanese Simmered Domestic Beef with Nagoya Cochin Braised Egg (Tokoname Dairy Farm)

国産牛肉を和風仕立てでじっくり煮込み、やわらかく旨み豊かに。常滑デイリーファーム直送・  
名古屋コーチンの煮卵を合わせました。



## 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

岐阜県の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。

深みのあるカカオにベリーの酸味を重ねた、大人のご褒美パフェ。

トップは黒胡麻入りの特製カカオニブチュイールで飾り付け。

別添えのエスプレッソソースを注げば、

ほろ苦いアフォガード風味に。

ルビーチョコレートアイスと

ブリュレクリーム、ベリーコンポートや

バッショソース、黒胡麻チョコ

クランチで味と食感に変化を。

下層部はジャンドゥーヤチョコアイスと

ティラミスクリーム、

爽やかなブルーベリーゼリーを

組み合わせました。

Chocolate  
→ PARFAIT ←

チョコレートパフェ

「コフレドショコラ」

ハーフパフェ



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.

※セットデザートのグレードアップとして + ¥900 で  
チョコレートパフェ「コフレドショコラ」(half) に  
変更できます。

style  
kitchen



900 yen