

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

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



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。

3,400



シェフお勧め 本日の魚料理

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.

3,200



岐阜県白川郷 結旨豚と野菜ラグーのクルート ブラウンソース

Gifu Shirakawa-go "Yui-Uma" Pork and Vegetable Ragout en Croute with Brown Sauce

甘みと旨味が凝縮されたジューシーな結旨豚と季節野菜のラグーを白菜で包んだ一品。
フォンドヴォーベースのソースが味わいを一層引き立てます。

3,800



岐阜清流牛ロース肉のグリル トリュフオイルソース

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。

6,000





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。
香ばしい揚げカダイフや、アボカド・キャベツ・レッド
オニオンのフレッシュな野菜に、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。

スタイルチーズバーガー『ネーロ』
Style cheese burger『Nero』



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。
チeddarチーズ、レタス、スライスオニオン、アボカドと
厚切りトマトを豪快にサンド。
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。

LUNCH
SET

スープ・サラダ・
選べるバーガー・デザート・コーヒー又は紅茶
※セットにパンはつきません。