

◆ Soup & Salad



豊橋産新玉葱のポタージュに駿河湾釜揚げ桜えび添え

Potage of New Onions from Aichi (Toyohashi) with Boiled Sakura Shrimp from Suruga Bay

豊橋産新玉葱の甘みを引き出したポタージュに、駿河湾産釜揚げ桜えびを添えて。

1,000



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。

1,600



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

◆ Cold Appetizers



天然鮪と国産細魚と蛍烏賊のプランタニエール

『幻の米』三河ミネアサヒのライスサラダ ちらし仕立て クレソンソース

Printanière of Wild Tuna, Japanese Halfbeak, and Firefly Squid
Mikawa "Mineasahi" Rice Salad, Chirashi Style with Watercress Sauce

香り高く上品な甘みをもつ「幻の米」三河ミネアサヒを、旬の食材で彩りライスサラダに。
春らしく華やかなちらし仕立てです。

2,600



生ハム ハモンセラノと愛知県大府産いちご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)に、大府産の希少品種いちごを合わせたカプレーゼ。

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



海老とトマトのピッツァ コンテンポラネア

Shrimp & Tomato Pizza - Contemporanea
- Spicy shrimp · Avocado · Tomato · Mozzarella · Basil · Olives

スパイシーシュリンプ、アボカド、トマト、モッツァレラ、バジル、オリーブを使用したピッツァ。

2,000



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

愛知県産知多ハッピーポークのロースト XO 醬ソース

Roasted Chita "Happy Pork" from Aichi with XO Sauce

3,000

ジューシーでやわらかな肉質と、きめ細やかな脂身が特徴の知多ハッピーポークを、香ばしくロースト。濃厚で旨みたっぷりの XO 醬ソースが肉の甘みを引き立てます。

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。



愛知県産知多ハッピーポークのロースト
XO 醬ソース



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』

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



愛知県大府産いちごと桜のデザート

いちごマスカルポーネアイス いちごと桜のエスプーマ カルダモン風味のムラング
Strawberry and Sakura Dessert from Obu (Aichi)
Strawberry Mascarpone Ice Cream, Strawberry and Sakura Espuma, Cardamom flavored Meringue

愛知県大府産いちごと桜を合わせた春のデザート。 カルダモン風味のメレンゲを添えて。

1,300



南瓜のバスク風チーズケーキとサークルパイ 南仏カマルグの塩アイス添え

Pumpkin Basque cheesecake and circle pie, served with Camargue sea salt ice cream

南瓜のバスク風チーズケーキに、南フランス・カマルグ地方の塩を使用したアイスを合わせました。

1,200



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

2,500



愛知県大府産いちごと桜のデザート
いちごマスカルポーネアイス いちごと
桜のエスプーマ カルダモン風味のムラング



南瓜のバスク風チーズケーキと
サークルパイ
南仏カマルグの塩アイス添え



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9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、表示に無いアレルギー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 9 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



カシューナッツ
Cashew Nut

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.