

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



SOUPS

+



SALADS

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.

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。



2,500



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。



3,000

シェフお勧め 本日の魚料理

Chef's Recommended today's 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



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。

※セットにパンはつきません。



3,200



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。

※セットにパンはつきません。



3,300



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

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。



3,500



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

岐阜県的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

いちごと
桜の
パフェ
Strawberry JuJu



愛知県大府市へにこちゃんベリーから直送される2種の希少品種「ベリーポップすず」と「よつばし」を食べ比べ！
トップにはフレッシュないちごと濃厚なクレミアソフトクリームを合わせ、薄く焼き上げたパイ生地と素揚げした桜の葉を添えることで、ほのかな塩味と食感をアクセントに。
中層には、甘酸っぱいいちごのマリネや、プリュレクリーム、さらに宮崎県産日向夏の爽やかな酸味と、
南フランス・カマルグ地方の塩アイスを合わせました。
また、独特の食感が楽しいカダイフ入りの特製チョココレート、いちごのコンフィ、桜ジュレ、桜パンナコッタが続き、
春らしい味わいが口いっぱい広がります。

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.

※セットデザートグレードアップとして + ¥900 で
いちごと桜のパフェ「Strawberry JuJu」(half)に
変更できます。



900 yen