

◆ Soup & Salad



18種類のスパイスと国産の手羽先で出汁をひいた風味豊かなカレースープ
Rich Curry Soup with 18 Spices and Japanese Chicken Wings Broth

18種のスパイスと国産手羽先から丁寧に引き出した、奥深く芳醇なカレースープです。

900



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



国産鯹のマリネと三重甘夏みかんのサラダ仕立て
アボカドのフムス 梅と九華の蜂蜜ドレッシング

Marinated Japanese Horse Mackerel and Mie Amanatsu Orange Salad
Avocado Hummus with Ume and Kuwana Honey Dressing

国産鯹をマリネし、三重県産甘夏みかんとともに爽やかなサラダ仕立てに。
アボカドのフムスを添え、梅と九華の蜂蜜の香り豊かなドレッシングで仕上げました。

2,400



生ハム ハモンセラノと三重県産甘夏みかんのカプレーゼ仕立て

Caprese-Style Jamón Serrano with Mie Prefecture Amanatsu Citrus

スペイン産の生ハム(ハモンセラノ)に旬の甘夏を合わせ、カプレーゼ仕立てにしました。

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、天然のり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



ガーリックトースト

Toasted garlic bread

700



— 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

パン (2ピース) ※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。

Bread

400

◆ Meat & Fish

ミニサラダ & パン + 600



愛知県岡崎竹千代ポークのロースト アサイーのソース

Roasted Okazaki "Takechiyo" Pork with Acai Sauce

3,100

愛知県岡崎産・竹千代ポークを丁寧にロースト。旨みを閉じ込めたジューシーな味わいに、アサイーのフルーティーで奥行きのあるソースを添えた一皿です。



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。



愛知県岡崎竹千代ポークのロースト
アサイーのソース



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



本日の国産チキンの唐揚げ
アジアンテイスト

◆ 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



名古屋コーチン卵とおおぶニックの米粉のクレープ（グルテンフリー）
三重県甘夏みかんとブリュレクリーム

Nagoya Cochin Egg & Obu-Nick Rice Flour Crepe
with Mie Amanatsu Orange and Brulee Cream (gluten-free)

常滑産の名古屋コーチン卵と、大府産のお米“おおぶニック”（栽培中、農薬・化学肥料を使用しないお米）を使用した米粉のクレープです。

1,400



マンゴーとパイナップルのトロピカルスープ
ココナッツアイスにレモンジュレ カダイフチョコレートのアクセサ

Mango and Pineapple Tropical Soup
Coconut Ice Cream with Lemon Jelly and Kataifi Chocolate

甘くとろけるマンゴーとパイナップルのトロピカルスイーツ。ココナッツアイスとレモンジュレの爽やかさに、カダイフチョコレートが食感のアクセントに。

1,300



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



名古屋コーチン卵とおおぶニックの米粉のクレープ（グルテンフリー）
三重県甘夏みかんとブリュレクリーム



マンゴーとパイナップルのトロピカルスープ
ココナッツアイスにレモンジュレ
カダイフチョコレートのアクセサ



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
Peanut



くるみ
Walnut



えび
Shrimp



かに
Crab



カシューナッツ
Cashew Nut

One Harmony ご入会 & プレミアムセレクションにご登録で、
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.