

Style Lunch

スープ & サラダ付
+ 400



+



クレミアソフトクリーム追加
+ 200



Main dishes

Soup or salad + Bread + Dessert + Coffee or Tea
スープ or サラダ + パン + デザート + コーヒー or 紅茶



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。



国産鰯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

2,900

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

国産鰯をマリネし、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。



常滑産名古屋コーチン卵とおおぶニックの米粉クレープサレ

2,900

Savory Rice Flour Crêpe with Tokoname Nagoya Cochin Eggs and Obu-Nick Rice

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。甘くないお食事系のクレープです。



シェフお勧め 本日の魚料理

3,200

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.



愛知県岡崎竹千代ポークのロースト アサイーのソース

3,300

Roasted Okazaki "Takechiyo" Pork with Acai Sauce

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品です。



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。



Burger

Soup or salad + Dessert + Coffee or Tea
スープ or サラダ + デザート + コーヒー or 紅茶



ぶりぶりの海老バーガー『ガーリー』

Shrimp sandwich『Girly』

————— 3,200



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)

Style cheese burger『Nero』(200g patty)

————— 3,300



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。



国産ブルーベリーと
ラベンダーのパフェ
(half)

Purple
Sapphire



季節のパフェ(ハーフ) + 800

※セットデザートグレードアップとしてプラス料金で季節のパフェ(ハーフ)に変更いただけます。

旬の国産フレッシュブルーベリーを贅沢に使用した、新鮮でジューシーな果肉を味わうパフェです。コク深いソフトクリーム、ラベンダー香るジュレやカシスとブルーベリーのコンフィが層を成し、ヨーグルトアイスとレモンジュレで爽やかな後味に仕上げました。ラベンダーの優雅な香りがブルーベリーの魅力を引き立てる、洗練されたマリアージュをお楽しみください。

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
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.