

2026 Burger Fair

8.17 mon - 9.23 wed



\ バーガーをご注文のお客様は、オリジナルクラフトビールをセット価格にてご提供します。/

Y.MARKET BREWING × nikko style nagoya

Original Craft Beer「GOLD/ED Fiiive 0807」(ハーフパイント/236.5ml)

1,000yen ⇒ 800yen

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



カダイフをサンドしたぷりっぷりの海老バーガー

————— 3,200

Crispy Kataifi Shrimp Burger

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。



スタイルチーズバーガー『ネーロ』(200g パティ)

————— 3,300

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。



ふわサクッ フィッシュバーガー

～名古屋コーチン卵と三河湾あおさのりのタルタルソース

————— 2,900

Crispy Fish Burger with Nagoya Cochon Egg & Mikawa Bay Sea Lettuce Tartar Sauce

白身のフライに、名古屋コーチン卵のkokと三河湾産あおさのりの香りが調和するタルタルソースを合わせたフィッシュバーガー。パナナとココナツマヨネーズを加えることで、南国らしい風味に仕上げています。



恵那山麓寒天育ち三浦豚のローストポークと

田原市イチジクのバーガー アサイーソース

————— 3,200

Roast Ena Miura Pork Burger with Tahara Fig & Acai Sauce

臭みがなく、さっぱりとした脂の甘みと豊かな旨味が特徴の岐阜県恵那市産のブランド豚を使用したローストポークに、愛知県田原市産のイチジクを合わせたバーガー。ほんのり甘みのあるメープルラウンドで挟み、愛知県岡崎市産のルッコラを添えました。アサイーソースがアクセントとなり、素材の味わいを引き立てます。



カリッカリ スピナッチバーガー

ホウレン草の白和えチャバタ

————— 2,500

Crispy Spinach Ciabatta Burger with Tofu, Spinach, Bacon & Mushrooms

プレスして香ばしく焼き上げたチャバタに、ホウレン草、ベーコン、きのこをサンドしました。豆腐と合わせた白和え風のホウレン草に、チーズとガーリックの豊かな風味を加え、和と洋が調和した味わいをお楽しみいただけます。



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.