

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

————— 2,700

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。



知多クールサーモンのマリネ スーパーフード浜松産
モリンガのソース 三河湾の朝採りあおさのりと根菜のケーキ

————— 3,000

Marinated Chita Cool Salmon with Hamamatsu Moringa Superfood Sauce
Morning-Harvested Mikawa Bay Aosa Seaweed & Root Vegetable Cake

電力消費とCO2排出を大幅に抑えた養殖方法で育てられた、サステナブルな知多のブランドサーモンに、
「奇跡の木」と呼ばれる栄養満点のスーパーフード・モリンガのソースを合わせました。



シェフお勧め 本日の魚料理

————— 3,400

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.



岐阜県白川郷結旨豚のローストと柿のホワイトバルサミコ風味
フォンドボーソース

————— 3,500

Roasted Shirakawa-go Yui-uma Pork with Persimmon,
White Balsamic & Veal Jus

生まれてから出荷するまで抗生物質・合成抗菌剤を一切使用せず、育てられた結旨豚のロースト。
さっぱりした脂身と柔らかい肉質が特徴です。



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



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 —— 2,600
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。

※セットにパンはつきません。



ぷりぷりの海老バーガー『ガーリー』 —— 3,300
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。



スタイルチーズバーガー『ネーロ』(200g パティ) —— 3,500
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。



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。

愛知県田原市・渥美半島産の大玉で甘みの強いイチジクをふんだんに使用。
みずみずしいフレッシュイチジクをはじめ、コンポートやジュレなど、
異なる仕立てでイチジクの多彩な魅力を表現しました。
パフェのトップには、シロップ漬けの洋梨をたっぷりとあしらひ、
濃厚な「クレミアソフトクリーム」と合わせました。
中層には、紅茶アイスクリームや生クリーム、
イチジクのコンポートに香ばしいグラノーラ。
さらに下層には、風味豊かな赤ワインソースとイチジクジュレを重ね、
上品な味わいに仕上げました。

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 & 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.