Style Lunch

スープ & サラダ付
＋４００
SOUPS ＋ SALADS

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。



浜名湖うなぎの白焼きと野菜のバトー　赤ワインソース ―――― 3,700
森島農園のサラダと三ヶ日青みかんのドレッシング

Grilled Hamana Lake Eel and Vegetable Bateau with Red Wine Sauce
Morishima Farm Salad with Mikkabi Aoshima Mandarin Dressing

浜名湖の豊かな自然に育まれた、浜名湖産うなぎ。香ばしさとふっくらとした食感が魅力です。
浜松市・森島農園のサラダには、三ヶ日青みかんのドレッシングを添えました。



シェフお勧め　本日の魚料理 ―――― 3,400
Chef's Recommended todays 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.



湖西の恵み　湖西ポークのローストと蓮根浜松餃子 ―――― 3,500
トマトとバジルのフィーヌゼルブソース

Roasted Kosai Pork and Lotus Root Hamamatsu Gyoza
with Tomato and Basil Fines Herbes Sauce

豊かな自然に恵まれた湖西市で、安全・安心にこだわって飼育された銘柄豚「湖西ポーク」。
上質な脂の甘みと口いっぱいに広がる豊かな旨みが特長で、白くしまりの良い脂とやわらかな肉質が自慢です。



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

岐阜県の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

※セットデザートの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。

「富有柿」発祥の地として知られる、
岐阜県瑞穂市産の「富有柿」を使用したパフェ。
トップには、フレッシュの富有柿とクレミアソフトクリーム、
浜松市・長坂養蜂場の「二代目の蜂蜜」を使用したビスキュイと、
青森県産りんご「紅玉」のチップを飾りました。
中層には、マスカルポーネクリームと、「二代目の蜂蜜」を加えて
煮込んだ紅玉のコンポートを組み合わせました。
下段は、香ばしい国産ほうじ茶のジュレですっきりとまとめたパフェです。

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、表示に無いアレルゲン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ございません。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.