◆ Soup & Salad

浜松産うなぎいものポタージュ スーパーフード浜松モリンガのピュレ
Hamamatsu “Unagimo” Sweet Potato Potage with Hamamatsu Moringa Purée



「うなぎいも」は、うなぎを調理する際に出る頭や骨などを肥料に活用し、大切に育てた浜松発のブランドさつまいもです。濃厚な甘みと、しっとりなめらかな口当たりが魅力。

1,000

松阪ポークのベーコン　シーザーサラダ
Ceasar salad with Matsuzaka pork bacon



松阪ポ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。

1,800

フルーツと具沢山野菜のLove　温　レギューム　野菜のラペソース
Fruits & Vegetable Rice Bowl with Vegetable Rape Sauce



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

知多半島の長期熟成生ハムと瑞穂市産富有柿のカプレーゼ
Chita Peninsula Aged Prosciutto and Mizuho Fuyu Persimmon Caprese

2,400

旨味と香りを凝縮したまろやかな味わいの長期熟成生ハムと、、甘みが強い岐阜県瑞穂市産の富有柿を合わせたカプレーゼです。

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

500

厳選した大豆、澄んだ水、天然のに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。

燻りがっことタラモサラダ
Smoked radish pickles and cod roe with potato salad

600

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。

チーズセレクション
Selection of cheese

1種 900　/　2種 1,600　/　3種 2,300

内容はスタッフにお尋ねください。



知多半島の長期熟成生ハムと
瑞穂市産富有柿のカプレーゼ



チーズセレクション

◆ Hot Appetizers



浜名湖うなぎの白焼きと野菜のバトー 赤ワインソース
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。

3,000



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



小海老のカダイフ巻きブロシェット 守口漬けのタルタルソース

Kadaif-wrapped Baby Shrimp Brochette with Moriguchi Pickle Tartar Sauce

小海老を香ばしいカダイフで包み込み、軽やかに揚げたブロシェット。
守口漬けの風味と食感を活かした特製タルタルソースとともにお楽しみください。

1,500



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



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。

1,800



名古屋コーチンソーセージと瑞浪ボ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

ミニサラダ & パン　＋６００

◆ Meat & Fish

湖西の恵み　湖西ポークのローストと蓮根浜松餃子　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
３,２００

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。

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 todays fish plate
３,２００

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ヤ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。


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


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

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。

３,１００



ぷりぷりの海老バーガー『ガーリー』

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

浜松産スタールビーグレープフルーツとみかん 長坂養蜂場の”二代目の蜂蜜”と濃厚ミルクの静岡モンターニャ

Hamamatsu Star Ruby Grapefruit and Mandarin Orange with Nagasaka Beekeeping “Nidai-me no Hachimitsu” Honey and Rich Milk Shizuoka Montagna

はちみつ特有のクセがない上品な甘さに仕上げた、長坂養蜂場特製のブレンドはちみつ入りのアイスクリームで、浜松のグレープフルーツと小玉みかんを包み込んだ雪山のようなデザートです。

1,600

名古屋コーチン卵とおおぶニックの米粉クレープ（グルテンフリー） 瑞穂市産富有柿とブリュレクリーム

Nagoya Cochin Egg and Obu Organic Rice Flour Crêpe (Gluten-Free) Mizuho Fuyu Persimmon and Crème Brûlée Cream

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）の米粉クレープです。

1,800

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



浜松産スタールビーグレープフルーツとみかん 長坂養蜂場の”二代目の蜂蜜”と濃厚ミルクの静岡モンターニャ



名古屋コーチン卵とおおぶニックの米粉クレープ（グルテンフリー）瑞穂市産富有柿とブリュレクリーム



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。▶



LINE新規お友だち登録で、
「小海老のカダイフ揚げ」を
1つプレゼント！
ご登録は、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.