

Specialite



厳選牛サーロインステーキ スパイス香るサルサソース

乳

Sirloin steak with salsa sauce

ミディアムで仕上げたサーロインステーキ
スパイス香るサルサソースと合わせてどうぞ。
お客様の目の前でソースをかけるライブパフォーマンスあり!!

1ポンド450g ¥7,500 1/2ポンド225g ¥4,200

※1ポンドステーキはオーダーを受けてから提供まで約40分お時間
頂きます。予めご了承下さい。

柔らかくブレゼした国産ポーク エストラゴンのクルートと ロベールソース

乳

小麦

Japanese Pork Estragon Crouete with Robert's Sauce

豚肩ロースを柔らかくブレゼし、
エストラゴンの香り豊かなバターをのせて焼き上げました。
ロベールソースとの相性も抜群で
白ワイン、赤ワインにも合います。

200g ¥2,400 ハーフサイズ(100g) ¥1,700

※仔牛の出汁のソース。玉葱の甘みや粒マスタード等の酸味が絶妙。



イベリコ豚の生ハム ～原木カッティングサービス～

小麦

Iberico pork ham Log cutting service

長期熟成された深い味わいの生ハムは、
原木からシェフが目の前で丁寧にカービング致します。

2人前 ¥2,100 4人前 ¥4,200



食材のアレルギーのあるお客様はあらかじめスタッフにお申し付けください
Kindly inform your waiter if you are allergic to certain foods or are observing dietary reservations.

表記価格にはサービス料10%と消費税が含まれます
The price includes a 10% service charge and consumption tax.

Appetizer



バジル香るカプレーゼ

乳

Caprese with Basil

モッツァレラチーズを贅沢に使い、
フレッシュなバジルを合わせた
前菜にぴったりの一皿

¥1,250

チーズ盛り合わせ

乳 小麦

Assorted cheeses

ブルーチーズ、カマンベール、スモークチーズ、プロセスチーズ

¥2,000

トルティーヤチップス サルサディップ

乳 小麦

Tortilla chips with salsa dip

¥800

スモークサーモンと塩麴のムースとレバーのペースト

乳

¥900

Smoked salmon, salted malt mousse and liver paste

鶏のレバーを玉葱、香辛料、クリームと合わせたなめらかなペーストと
スモークサーモンとクリームに塩こうじを入れてなめらかに仕上げたムース。
メルバトーストと一緒に！

Salad

ハーモニー特製 シーザーサラダと温泉卵

乳 卵

Harmony's special Caesar salad and hot spring eggs

ハーモニー特製のドレッシングに
カリカリのベーコンとクルトン、温泉卵がとろりと絡まる
触感も楽しいシーザーサラダ

¥900



スモークサーモンとチーズの地中海野菜のサラダ仕立て

乳 卵

¥2,400

Smoked Salmon and Cheese Mediterranean Vegetable Salad

食材のアレルギーのあるお客様はあらかじめスタッフにお申し付けください
Kindly inform your waiter if you are allergic to certain foods or are observing dietary reservations.

表記価格にはサービス料10%と消費税が含まれます
The price includes a 10% service charge and consumption tax.

Warm dish



エスカルゴと
ブルギニョンバターの
オーブン焼き

乳 小麦

Oven-baked Escargot and Bourguignon Butter

パセリとにんにくの効いたブルギニョンバターと
エスカルゴを焼き上げた、ワインにあう一品

¥1,800

とろーりチーズのスパニッシュオムレツ

乳 卵

¥1,000

Spanish omelet with cheese

スペインを代表する料理の一つ。たっぷりチーズを加えたオムレツ

Ajillo

濃厚な天使の海老出汁香る
魚介のアヒージョ

海老

Shrimp and Seafood Ajillo

贅沢に天使の海老を使い、
魚介の旨味が詰まったアヒージョ

¥2,700



5種シーフードの地中海アヒージョ

海老

¥2,400

Mediterranean Ajillo with Five Kinds of Seafood

Bread

ガーリックトースト(4個入り)

小麦

Garlic toast

アヒージョとご一緒に!

¥600

おかわりバケット(メルバトースト8枚入り)

小麦

Second bucket

¥300

食材のアレルギーのあるお客様はあらかじめスタッフにお申し付けください
Kindly inform your waiter if you are allergic to certain foods or are observing dietary reservations.

表記価格にはサービス料10%と消費税が含まれます
The price includes a 10% service charge and consumption tax.

Seafood



愛媛県八幡浜直送真蛸と メイクインのガリシア風

Octopus and Makuin Galician Style

愛媛県八幡浜直送の柔らかい、旨味の詰まった真蛸を使用
ニンニクを効かせてジャガイモとソテーしたガリシア風に

¥2,300

乳 小麦



フィッシュ&チップス グリビッシュソース

Fish and Chips with Gribiche Sauce

ビールを使用した衣、鱈のフライは外はカリッ、中はフワフワが特徴
酸味の効いたグリビッシュソースでお召し上がり下さい

¥1,300

小麦 卵

Meat



国産骨付鶏腿肉のスパイシーチキン

Spicy Chicken Thighs with Japanese Bone-in Chicken

ヨーグルトやスパイスで漬け込み焼き上げました
柔らかくスパイシーでお酒が良く進む一品

¥1,800 ※辛い物が苦手な方は注意!

乳 卵



トルネードソーセージ

Tornado sausage

¥1,600

鎌倉ハムのチョリソー(8本入り)

Kamakura Ham Chorizo

荒く挽いた豚肉に香辛料を混ぜて仕上げた辛さの中にも
旨味も感じられるあらびきチョリソー。

¥1,900

鎌倉ハムのチョリソー(4本入り)と トルネードソーセージの盛り合わせ

Kamakura Ham chorizo (4pcs) and
Tornado sausage platter

¥2,500

食材のアレルギーのあるお客様はあらかじめスタッフにお申し付けください
Kindly inform your waiter if you are allergic to certain foods or are observing dietary reservations.

表記価格にはサービス料10%と消費税が含まれます
The price includes a 10% service charge and consumption tax.

Pizza



マルゲリータ

Margherita

自家製のピザ生地にトマトソース、モッツアレラチーズ、バジルをのせて焼き上げたシンプルなピザ

¥1,800

乳 小麦 卵

クワトロフォルマッジ

Quattroformaggi

自家製の生地に贅沢に4種のチーズをたっぷり使い焼き上げたピザ。黒胡椒がアクセント!お好みで蜂蜜をかけてお召し上がりください

¥2,200

乳 小麦 卵

Paella



シーフードとチキンの特製パエリア

Seafood and chicken special paella

スペイン東部バレンシア州のバレンシア地方発祥の米料理。世界的に人気のスペイン料理の一つで、鶏肉と魚介の出汁で炊き上げた、おこげが美味しい一品

(1~2人前) ¥2,800 (3~4人前) ¥4,800

※要予約制で10人前のパエリアを¥10,000でご提供致します。

スパイス香るジャンバラヤ

Spiced Jambalaya

アメリカで作られるお米を使ったクレオール料理[※]の一つ。

¥1,800

※米国ルイジアナ州大ニューオーリンズ地域で複数の食文化が合わさった独自の料理スタイル。

乳 小麦

海老 蟹

乳 卵

Pasta

4種の魚介のペスカトーレ

Pescatore with Four Kinds of Seafood

¥2,300

乳 小麦 海老 蟹

カルボナーラ〜温玉乗せ

Carbonara with Soft-Boiled Egg

¥2,000

乳 小麦 卵

Dessert

バスクチーズケーキ

Basque cheesecake

乳 小麦 卵

¥700

生ガトーショコラ

Fresh gâteau au chocolat

乳 小麦 卵

¥850

バニラアイス

Vanilla ice cream

乳 小麦 卵

¥850

食材のアレルギーのあるお客様はあらかじめスタッフにお申し付けください
Kindly inform your waiter if you are allergic to certain foods or are observing dietary reservations.

表記価格にはサービス料10%と消費税が含まれます
The price includes a 10% service charge and consumption tax.