

KAWABUN

8000yen

FIRST AMUSE

アオリ烏賊のマリネとグリーンガスパチョ / 山口県産

SECOND AMUSE

玉蜀黍とサマートリュフの小さなパイ / 愛知県産

APPETIZER

宍道湖スズキのカルパッチョ 新生姜ヴィネグレット / 島根県産

HOT APPETIZER

鰯のフリット 生ハムのスープ / 兵庫県産

PASTA

下記一品よりお選びください

神戸牛のボロネーゼ タリアテッレ / 兵庫県産

生雲丹と浅利のスパゲッティー / 北海道産(+1000)

MAIN DISH

下記一品よりお選びください

イベリコベジータの低温調理 パブリカのペペロナータ / スペイン産

近江牛の炭火焼 / 滋賀県産(+2000)

DESSERT

下記一品よりお選びください

ティラミス / 北海道産

マスクメロンのクープ / 高知県産(+500)

The Kawabun Nagoya

TASTING COURSE

5500yen

APPETIZER

宍道湖スズキのカルパッチョ 新生姜ヴィネグレット

PASTA

愛知県産浅利のボンゴレビアンコ スパゲッティー

MAIN DISH

スペイン産 ガリシア栗豚炭火焼

DESSERT

ティラミス

The Kawabun Nagoya