

PREMIUM

10000yen

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

THIRD AMUSE

ポタン海老と生雲丹の冷製カップリーニ / 北海道産

APPETIZER

鮭のカルパッチョ 新生姜ヴィネグレット / 愛媛県産

HOT APPETIZER

鱧のフリット / 兵庫県産

PASTA

神戸牛のボロネーゼ タリアテッレ / 兵庫県産

MAIN DISH

下記一品よりお選びください

イベリコベジョータの低温調理 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

ピーチメルバ(+500)

The Kawabun Nagoya

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

鮪のカルパッチョ 新生姜ヴィネグレット / 愛媛県産

HOT APPETIZER

鱧のフリット 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

神戸牛のポロネーゼ 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

イベリコベジョータの低温調理 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

ピーチメルバ(+500)

The Kawabun Nagoya

TASTING COURSE

5500yen

APPETIZER

鮪のカルパッチョ 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