

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

ボタン海老と生雲丹の冷製カップベリーニ / 北海道産

APPETIZER

戻り鰹のカルパッチョ 秋茄子 / 愛知県産

HOT APPETIZER

鰻のフリット / 兵庫県産

PASTA

秋刀魚とウイキョウ ブカティーニ / 北海道産

ジロール茸とトリュフ ハタヤリン(+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

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

戻り鰹のカルパッチョ 秋茄子 / 愛知県産

HOT APPETIZER

鰻のフリット 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

秋刀魚とウイキョウ プカティーニ / 北海道産

ジロール茸とトリュフ ハタヤリン(+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

愛知県産 戻り鰹のカルパッチョ 秋茄子

PASTA

北海道産 秋刀魚とウイキョウ ブカティーニ

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