

EARLY CHRISTMAS

18000yen

AMUSE

ずわい蟹とキャビアのファルス

APPETIZER

紅富士サーモンのミキューとオランダースソース トリュフ

HOT APPETIZER

河豚と白子のカルトッチョ

PASTA

牛頬肉とポルチーニ茸のラグー タリアテッレ

FISH

オマール海老のソテー ヴァンプランソース

MAIN DISH

牛フィレ肉とフォアグラのソテー ペリグーソース

DESSERT

苺とピスタチオのバリブレスト

The Kawabun Nagoya

KAWABUN

8000yen

FIRST AMUSE

ヤリイカ カリフラワー

SECOND AMUSE

紅ズワイ蟹の小さなパイ

APPETIZER

紅富士サーモンのミキュイとオランダースソース トリュフ / 静岡県産

HOT APPETIZER

満月卵と白子のフラン / 愛知県産

PASTA

下記一品よりお選びください

本鮪とチコリ ハタヤリン

牛頬のラグー タリアテッレ (+1000)

海の王様 キタッラ (+2000)

MAIN DISH

下記一品よりお選びください

ガリシア栗豚のカチャトーラ / 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

和栗のモンブラン (+700)

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 ガリシア栗豚カチャトーラ

DESSERT

シャインマスカットのブランマンジェ

The Kawabun Nagoya