

# 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

アオリイカとカリフラワー

## SECOND AMUSE

紅ずわい蟹の小さなパイ

## 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 / 静岡県産

## HOT APPETIZER

白子と舞茸のフラン

## PASTA

下記一品よりお選びください

本鮪とカラスミ ハタヤリン

牛頬のラグー タリアテッレ (+1000)

## MAIN DISH

下記一品よりお選びください

スペイン産ガリシア栗豚のソテー 百合根グラチネ

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(+500)

紅玉とふじりんごのアップルパイ (+500)

*The Kawabun Nagoya*

# TASTING COURSE

5500yen

## APPETIZER

静岡県 紅富士サーモンのミキュイとオランダースソース

## PASTA

本鮪とカラスミ ハタヤリン

## MAIN DISH

スペイン産ガリシア栗豚の肩ロース 炭火焼

## DESSERT

和栗のモンブラン

*The Kawabun Nagoya*