

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イとオランデースソース 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

苺とピスタチオのパリブレスト

The Kawafuru Nagoya

K A W A B U N

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イとオランデースソース 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デースソース

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 Kawafuru Nagoya