

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

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 スパゲッティーニ

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 (+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 スパゲッティーニ

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