

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

苺とピスタチオのパリプレスト

The Kawabun Nagoya

KAWABUN

8000yen

FIRST AMUSE

甘エビと根セロリのクルード / 北海道産

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

満月卵と秋野菜のフラン / 愛知県産

PASTA

下記一品よりお選びください

イペリコ豚のアラビアータ キタッラ / スペイン産

秋刀魚とウイキョウ ブカティーニ / 北海道産(+1000)

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

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

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