

# KAWABUN

8000yen

## FIRST AMUSE

アオリイカ 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

## 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

牛頬のラグー タリアテッレ

本鮪とカラスミ スパゲッティーニ (+1000)

## MAIN DISH

下記一品よりお選びください

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

紅玉とふじりんごのアップルパイ (+500)

*The Kawabun Nagoya*

# TASTING COURSE

5500yen

## APPETIZER

紅富士サーモンのミキュイとオランダースソース

## PASTA

牛頬のラグー タリアテッレ

## MAIN DISH

スペイン産ガリシア栗豚の肩ロース 炭火焼

## DESSERT

ティラミス

*The Kawabun Nagoya*