

KAWABUN

DINNER

ANTIPASTO

甘エビとキャビアのブルスケッタ	¥2,000
気仙沼カツオのクルード レフォールクリーム	¥3,000
会津桜肉のタルタル	¥3,200
季節のフルーツ ストラッチャテッラ	¥2,800
厳選野菜のガーデンサラダ 〜愛ファーム〜	¥2,600

ANTIPASTO CALDO

伝助穴子のフリット 生ハムのスープ仕立て	¥3,000
賀茂茄子とスカモルツァのグラチネ アラビアータ	¥2,400
八色椎茸のカツレツと半熟卵のミラネーゼ	¥3,000

PRIMO/PIATTO

ポモドーロ クラシコ	¥3,000
秋刀魚 キタッラ	¥3,800
八色椎茸と唐墨のアーリオ・オーリオ スパゲッティーニ	¥3,600
黒毛和牛ボロネーゼ タリアテッレ	¥3,000
北海道産生雲丹のアーリオ・オーリオ	¥4,200
秋トリュフと欧州産キノコのハタヤリン	¥3,800
山利釜揚げしらすのレモンバター ハタヤリン	¥3,600
オマール海老のキタッラ	¥6,800
サルシッチャと秋茄子 リガトーニ	¥3,200

SECONDO PIATTO

渥美うまみ豚 肩ロース 炭火焼き 120g	¥4,500
近江牛ランイチ 炭火焼き 120g	¥5,500
あいち牛のフィレ 炭火焼き 120g	¥8,000
ハタのカルトトッチョ ブイヤベース	¥4,200

DOLCE

クラシック ティラミス	¥900
カッサータ・シチリアーナ	¥900
季節のジェラート	¥700
長野パープルのクープ	¥1,200
モンブラン	¥1,400

前菜・温前菜・パスタ・メインは、1皿2名様分でご用意しております。

デザートは、1皿1名様分としてご用意しております。

上記税込価格に10%のサービス料を頂戴いたします。

The Kawabun Nagoya