

À LA CARTE

The Kawabun Nagoya

APPETIZER

甘エビとキャビアのブルスケッタ Sweet Shrimp & Caviar Bruschetta	2,000
気仙沼カツオのクルード レフォールクリーム Kesennuma Bonito Crudo with Horseradish Cream	3,000
会津桜肉のタルタル Aizu Horse Meat Tartare	3,200
季節のフルーツ ストラッチャテッラ Seasonal Fruit with Stracciatella	2,800
厳選野菜のガーデンサラダ〜愛ファーム〜 Garden Salad of Selected Vegetables from Ai Farm	2,600

HOT APPETIZER

伝助穴子のフリット 生ハムのスープ仕立て Densuke Conger Eel Fritto with Prosciutto Broth	3,000
賀茂茄子とスカモルツァのグラチネ アラビアータ Kamo Eggplant & Scamorza Gratin with Arrabbiata Sauce	2,400
八色椎茸のカツレツと半熟卵のミラネーゼ Yairo Shiitake Cutlet with Soft-Boiled Egg, Milanese Style	3,000

お料理は一皿2名様分となります。

PASTA

ポモドーロ クラシコ	3,000
Classic Pomodoro	
秋刀魚 キタツラ	3,600
Pacific Saury Chitarra	
八色椎茸と唐墨の発酵バターソース スパゲッティーニ	3,600
Yairo Shiitake & Bottarga Aglio e Olio Spaghettoni	
黒毛和牛のポロネーゼ タリアテッレ	3,000
Japanese Black Beef Bolognese with Tagliatelle	
北海道産生雲丹のアーリオ・オーリオ	4,200
Hokkaido Fresh Sea Urchin Aglio e Olio	
秋トリュフと欧州産キノコのハタヤリン	3,800
Truffle & Mushroom Tajarin	
山利釜揚げしらすのレモンバター ハタヤリン	3,600
Yamari Freshly Boiled Whitebait with Lemon Butter Sauce, Tajarin	
オマール海老のキタツラ	6,800
Lobster Chitarra	
サルシッチャと秋茄子 リガトーニ	3,200
Salsiccia & Autumn Eggplant Rigatoni	

MAIN

渥美うまみ豚 肩ロース 炭火焼き 120g	4,500
Charcoal-Grilled Atsumi Umami Pork Shoulder	
近江牛ランイチ 炭火焼き 120g	5,500
Charcoal-Grilled Omi Beef Rump	
あいち牛のフィレ 炭火焼き 120g	8,000
Charcoal-Grilled Aichi Beef Tenderloin	
ハタのアクアパッツァ	4,200
Grouper Acqua Pazza	

DESSERT

クラシック ティラミス	900
Classic Tiramisu	
カッサータ・シチリアーナ	900
Cassata Siciliana	
季節のジェラート	700
Seasonal Gelato	
長野パールのクーブ	1,200
Nagano Purple Grape Coupe	
モンブラン	1,400
Mont Blanc	

デザートは一皿1名様分となります。

DRINK

エスプレッソ	600
Espresso (Hot)	
ブレンドコーヒー	700
Coffee (Hot / Ice)	
カフェオレ	800
Cafe au Lait (Hot / Ice)	
アールグレイ	700
Earl Grey (Hot / Ice)	
ハーバルレモン	900
Herbal Lemon (Hot / Ice)	
カモミール	700
Chamomile (Hot)	

食物アレルギーをお持ちの方はスタッフにお申し付けください

上記税込み価格に10%のサービス料を頂戴いたします