

KAWABUN

6,000

フォアグラ最中 ～金柑～

Foie gras with Kumquat

紅ズワイガニとホタテ 熊本県産不知火みかんのタルタル

Red Snow Crab and Scallops with Mandarin Tartar

北海道産白子のソテー ハーブバター

Sautéed Soft Roe with Herb Butter

鱈 浅利 ちりめんキャベツのカルトッチョ

Cartoccio with Cod Fish, Asari Clams and Savoy Cabbage

原木椎茸のラグー タリアテッレ

Tagliatelle with Genboku Mushroom Ragu

仔牛のカツレツ ブルサンポアブルのソース

Veal Cutlet with Boursin Cheese Sauce

- or -

愛知牛の炭火焼きと季節のお野菜 フォンドボー (+900)

Charcoal grilled Black Wagyu with Season Vegetables of Fond de Veau

はしもと園芸 紅ほっぺのヴァシュラングラッセ 柚子の香り

Beni-Hoppe Strawberry Glacé fragranced with Citron

お米、その他食材の産地についてはお気軽にお問い合わせください。

表示価格は既に8%の税金を含んでおります。表示価格に対して10%のサービス料を頂戴致します。食物アレルギーをお持ちの方はスタッフにお申しつけください。

Please don't hesitate to ask about our menu's producing area or ingredients.

All prices include 8% tax. 10% service charge will be added to your bill. If you have any form or FOOD ALLERGY, please notify our staff.