

KAWABUN

6,000

< Specialties >

フォアグラ最中 〜桜 林檎〜
Foie gras with Sakura and Apple

< Appetizer >

鱈 帆立 槍烏賊と春野菜 国産レモンのヴィネグレット
Spanish Mackerel, Scallops and Squid with Spring Vegetables and Japanese Lemon Vinaigrette

< Risotto >

三河産蛤と春キャベツ フレッシュトマトのリゾット
Fresh Tomato Risotto with Mikawa region Clams and Spring Cabbages

< Pasta >

仔羊のラグー タリオリーニ ハーブの香り
Tagliolini with Lamb Ragu and Herbs Fragrance

< Fish >

甘鯛 ルッコラのインサラータ 桜海老のソース
Sea Bream with Arugula Insalata with Sakura Shrimp Sause

< Main >

渥美うまみ豚のグリル マルサラワイン タスマニア産マスタード
Charcoal Geilled “Atsumi Umami Pork” with Marsala Wine and Tasmanian Mustard Sause

- or -

< Main >

愛知牛とホワイトアスパラガスの炭火焼き 広島レモン (+900)
Charcoal Grilled Aichi Beef and White Asparagus with Hiroshima Lemon

< Dessert >

熊本県産デコポン アールグレイのパナコッタ
Kumamoto region Dekopon Oranges with Earl Gray Panna Cotta

次回変更は5/16 (木)を予定しております。

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.