

# CLASSIC

4,500

[ 平日限定 ]

## < 1st Appetizer >

ズワイガニと今市蕪のクルード

Snow Crab and Imaichi Turnip Crudo

## < 2nd Appetizer >

仔牛 トンナータ セミドライトマトのサルサ

Veal Tonnnato with Semi-dried Tomato Salsa

## < Pasta >

淡路産玉ねぎのアマトリチャーナ タリアテッレ

Tagliatelle Amatriciana with Awaji region Onions

## < Main >

南知多ハッピーポークのハーブグリル

Herb-grilled Minami Chita Happy Pork

## < Dessert >

アフオガード エスプレッソのグラニテ

Affogato Espresso Granite

次回変更は1月30日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10%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 10% tax. 10% service charge will be added to your bill. If you have any form or FOOD ALLERGY, please notify our staff.

# KAWABUN

6,500

## < Specialty >

フォアグラ最中 ～次郎柿～  
Foie gras with Jiro Persimmon

## < Appetizer >

真鯛と帆立と水晶文旦のクルード 唐墨  
Sea Bream, Scallop and Pomelo Crudo with Bottarga

## < 1st Hot Appetizer >

白子のフリット 根セロリ サルサヴェルデ  
Soft Roe Fritter with Celeriac and Salsa Verde

## < 2nd Hot Appetizer >

和牛スネ肉 トリュフ コンソメのカルトッチョ  
Consommé Cartoccio with Wagyu Beef Shank and Truffles

## < Pasta >

ズワイガニとフレッシュトマトのタリオリーニ  
Tagliolini with Snow Crab and Fresh Tomatoes

## < Main >

豊橋産あいち鴨のロースト ペコリーノチーズとトレヴィーゾ  
Toyohashi region Roasted Duck with Pecorino Cheese and Treviso

- or -

## < Main >

黒毛和牛ランプ トリュフマルサラソースとトリュフマッシュ (+1000)  
Wagyu Rump with Truffle Marsala Sauce and Truffle Mash

## < Dessert >

紅玉林檜のキャラメリゼ ミルフィーユ仕立て  
Caramelized Johnathan Apple Mille-feuille

## < Petit four >

カヌレ 長者町はちみつ  
Canele Chojamachi Honey

次回変更は1月22日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10%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 10% tax. 10% service charge will be added to your bill. If you have any form or FOOD ALLERGY, please notify our staff.

# PREMIUM

10,000

## < Specialty >

フォアグラ最中 ～次郎柿～  
Foie gras with Jiro Persimmon

## < Appetizer >

金目鯛のカルパッチョ 紅しぐれ 唐墨 柚子ヴィネグレット  
Red Snapper Carpaccio with Red Radish, Bottarga and Citron Vinaigrette

## < 1st Pasta >

豊橋産あいち鴨のラグー 生ペンネ  
Fresh Penne with Toyohashi region Aichi Duck Ragù

## < 2nd Pasta >

生雲丹とイカ墨のタリオリーニ  
Squid Ink Tagliolini with Fresh Sea Urchin

## < Fish >

北海道産冬鱈と今市蕪のカルトッチョ  
Cartoccio with Cod Fish and Imaichi Turnip

## < Main >

黒毛和牛ランプ トリュフマルサラソースとトリュフマッシュ  
Wagyu Rump with Truffle Marsala Sauce and Truffle Mash

## < Dessert >

ホワイトチョコレートソースのムース 赤い果実のソース  
White Chocolate Mousse with Red Berry Sauce

## < Petit four >

イタリア産サンビラーノ ボンボンショコラ  
Italian Sambirano Chocolate Bon Bon

次回変更は1月6日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10%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 10% tax. 10% service charge will be added to your bill. If you have any form or FOOD ALLERGY, please notify our staff.

# A LA CARTE

## < Appetizer >

こだわり野菜のバーニャカウダ Bagna Cauda	1,000
ズワイガニと今市蕪のクルード Seared Greater Amberjack Carpaccio with Olive Sauce	1,600
金目鯛のカルパッチョ 紅しぐれ 唐墨 柚子ヴィネグレット Red Snapper Carpaccio with Red Radish, Bottarga and Citron Vinaigrette	1,600
パルマ産生ハム Prosciutto	800
オニオングラタンスープ Onion Gratin Soup	600

## < Pasta >

淡路産玉ねぎのアマトリチャーナ タリアテッレ Tomato Sauce Linguine with mushrooms	1,500
ズワイガニとフレッシュトマトのタリオリーニ Autumn Truffle Risotto	1,500
生雲丹とイカ墨のタリオリーニ Squid Ink Tagliolini with Fresh Sea Urchin	2,200

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

< Main >

南知多ハッピーポークのハーブグリル Herb-grilled Minami Chita Happy Pork	2,600
渥美うまみ豚の炭火焼きと長茄子のマリネ オリーブとビネガーのソース Atsumi Umami Pork With Marinated Eggplant and Olive Vinegar Sauce	2,600
黒毛和牛ランプ トリュフマルサラソースとトリュフマッシュ Wagyu Rump with Truffle Marsala Sauce and Truffle Mash	5,000

< Dessert >

アフォガード エスプレッソのグラニテ Affogato Espresso Granite	800
紅玉林檜のキャラメリゼ ミルフィーユ仕立て Caramelized Johnathan Apple Mille-feuille	900
バスク チーズケーキ Cheese Cake Basque-style	900

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10%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付けください。

Please don't hesitate to ask about our menu's producing area or ingredients.  
All prices include 10% tax. 10% service charge will be added to your bill. If you have any form or FOOD ALLERGY, please notify our staff.