

PASTA LUNCH

1,400

< Appetizer >

海老とれんこんのチョップドサラダ
Chopped Salad with Shrimp and Lotus Root

< Pasta >

[下記より1品をお選びください]

鱈と白ネギと唐墨 アーリオ・オーリオ スパゲッティーニ
Spaghettini Aglio e Olio with Cod Fish, White Onions and Bottarga

アマトリチャーナ スパゲッティーニ
Spaghettini Amatriciana

オマール海老クリーム タリアテッレ(+300)
Tagliatelle with Omar Shrimp Cream Sauce

パン / コーヒー・紅茶
Coffee or Tea

< Soup (+300) >

厳選きのこのクリームスープ
Specially selected Mushroom Cream Soup

< Dessert (+300) >

林檎とジャスミンのパンナコッタ / チョコレートタルト / イチゴのクーブグラッセ
Apple and Jasmine Panna Cotta / Chocolate Tart / Strawberry Coupe Glacee

バスクチーズケーキ / 南知多濃厚卵のバニラプリン
Basque Cheesecake / Vanilla Pudding

次回変更は1/20(月)を予定しております。

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

KAWABUN'S LUNCH

2,400

< Appetizer >

炙り鯖のカルパッチョ ラヴィコットソース
Seared Spanish Mackerel Carpaccio with Ravigote Sauce

< Pasta >

オマール海老クリーム タリアテッレ
Tagliatelle with Omar Shrimp Cream Sauce

< Main >

国産豚肩ロースのグリル 茄子のピッツァイオーラ
Grilled Pork Shoulder with Eggplant Pizzaiola

パン／コーヒー・紅茶
Coffee or Tea

< Dessert (+300) >

林檎とジャスミンのパナコッタ / チョコレートタルト / イチゴのクーブグラッセ
Apple and Jasmine Panna Cotta / Chocolate Tart / Strawberry Coupe Glacee

バスクチーズケーキ / 南知多濃厚卵のバニラプリン
Basque Cheesecake / Vanilla Pudding

次回変更は1/20(月) を予定しております。

PREFIX LUNCH

3,200

< Appetizer >

[下記より1品をお選びください]

海老とれんこんのチョップドサラダ
Chopped Salad with Shrimp and Lotus Root

炙り鯖のカルパッチョ ラヴィコットソース
Seared Spanish Mackerel Carpaccio with Ravigote Sauce

ズワイガニのクロケッタ 林檎とハーブのサラダ
Snow Crab Croquette with Apple and Herb Salad

< Soup >

厳選きのこのクリームスープ
Specially selected Mushroom Cream Soup

< Pasta >

[下記より1品をお選びください]

鱈と白ネギと唐墨 アーリオ・オーリオ スパゲッティーニ
Spaghettini Aglio e Olio with Cod Fish, White Onions and Bottarga

アマトリチャーナ スパゲッティーニ
Spaghettini Amatriciana

オマール海老クリーム タリアテッレ
Tagliatelle with Omar Shrimp Cream Sauce

< Main >

[下記より1品をお選びください]

国産豚肩ロースのグリル 茄子のピッツァイオーラ
Grilled Pork Shoulder with Eggplant Pizzaiola

真鯛のソテー ちりめんキャベツとあさりのバターソース
Sautéed Sea Bream with Savoy Cabbage and Clam Butter Sauce

国産牛フィレのグリル タスマニア産マスタードのソース (+700円)
Grilled Beef Fillet with Tasmanian Mustard Sauce

< Dessert >

林檎とジャスミンのパンナコッタ / チョコレートタルト / イチゴのクーブグラッセ
Apple and Jasmine Panna Cotta / Chocolate Tart / Strawberry Coupe Glacee

バスクチーズケーキ / 南知多濃厚卵のバニラプリン
Basque Cheesecake / Vanilla Pudding

次回変更は1/20(月)を予定しております。