

# 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。