

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 Tonnato 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 >

アフォガード 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 ～林檎～
Foie gras with Apple

< Appetizer >

紅ズワイガニ 帆立と八朔のクルード
Red Snow Crab, Scallops and Hassaku Orange Crudo

< 1st Hot Appetizer >

三河濃厚卵”満月”と冬トリュフのチーズリゾット
Mikawa Rich “Full Moon” Egg and Winter Truffle Cheese Risotto

< 2nd Hot Appetizer >

鮫鯉のフリット 九条ネギとフルーツ蕪ズッパ
Anglerfish Fritter with Kujo Green Onion and Fruit Turnip Zuppa

< Pasta >

豊橋産あいち鴨ラグーと新牛蒡のタリアテッレ
Tagliatelle with Aichi Duck Ragu and Burdock Root

< Main >

仔牛ロースのサルティンボッカ 益荒男ほうれん草
Veal Loin Saltimbocca

- or -

< Main >

和牛の炭火焼 金柑と安納芋 (+1000)
Charcoal Grilled Wagyu with Kumquat and Sweet Potato

< Dessert >

高知県産柚子と練乳のソルベ
Kochi-region Citron and Condensed Milk Sorbet

< Petit four >

カヌレ 長者町はちみつ
Canele Chojamachi Honey

次回変更は3月11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 〜林檎〜
Foie gras with Apple

< Amuse >

あおさのゼッポリーニ 生唐墨
Sea Lettuce Zeppole with Raw Mullet Roe

< 1st Appetizer >

ボタン海老 帆立のクルード 桃蕪とハーブ
Botan Shrimp and Scallop Crudo with Turnip and Herbs

< 2nd Appetizer >

寒鰯の炙り 九条葱 コンソメスープ
Seared Yellowtail with Kujo Green Onion and Consommé Soup

< Pasta >

越冬キャベツと牛肉のラグー リガトーニ
Rigatoni with Winter Cabbage and Beef Ragu

< Fish >

北海道産 真鱈と白子 フルーツマト カルトッチョ
Cartoccio with Hokkaido region Pacific Cod, Soft Roe and Fruit Tomatoes

< Meat >

和牛の炭火焼 金柑と安納芋
Charcoal Grilled Wagyu with Kumquat and Sweet Potato

< ✕ Pasta >

冬トリュフ カチョエ ペペ キタッラ
Winter Truffle Cacio e Pepe

< Desert >

水晶文旦とフロマージュブラン
Crystal Pomelo with Fromage blanc

次回変更は3月5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 Snow Crab and Imaichi Turnip Crudo	1,600
ボタン海老 帆立のクルード 桃蕪とハーブ Botan Shrimp and Scallop Crudo with Turnip and Herbs	1,800
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 Tagliatelle Amatriciana with Awaji region Onions	1,500
豊橋産あいち鴨ラグーと新牛蒡のタリアテッレ Tagliatelle with Aichi Duck Ragu and Burdock Root	1,600
冬トリュフ カチョエ ペペ キタッラ Winter Truffle Cacio e Pepe	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
仔牛ロースのサルティンボッカ 益荒男ほうれん草 Veal Loin Saltimbocca	2,800
和牛の炭火焼 金柑と安納芋 Charcoal Grilled Wagyu with Kumquat and Sweet Potato	5,000

< Dessert >

アフォガード エスプレッソのグラニテ Affogato Espresso Granite	800
高知県産柚子と練乳のソルベ Kochi-region Citron and Condensed Milk Sorbet	800
バスグ 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.