

PASTA LUNCH

1,400

< Appetizer >

グリルベーコンと冬野菜のチャップドサラダ
Chopped Salad with Grilled Bacon and Winter Vegetables

< Pasta >

[下記より1品をお選びください]

白魚と菜の花のアーリオ・オーリオ スパゲティーニ
Spaghettini Aglio e Olio with Icefish and Canola Flower

フレッシュトマトとモツツアレラのスパゲティーニ
Spaghettini with Fresh Tomatoes and Mozzarella

ズワイガニと春菊 柚子のクリームソース タリアテッレ(+300)
Tagliatelle with Snow Crab, Chrysanthemum and Citron Cream Sauce

パン / コーヒー・紅茶
Coffee or Tea

< Soup (+300) >

カブのクリームスープ
Turnip Cream Soup

< Dessert (+300) >

三ヶ日みかんのパンナコッタ / チョコレートタルト
Mandarin Orange Panna Cotta / Chocolate Tart

本日のアイス / バスクチーズケーキ / 南知多濃厚卵のバニラプリン
Today's Ice / Basque Cheesecake / Vanilla Pudding

次回変更は2/20(木)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 >

カジキマグロのカルパッチョ 金柑ヴィネグレット
Swordfish Carpaccio with Kumquat Vinaigrette

< Pasta >

フレッシュトマトとモツツアレラのスパゲティーニ
Spaghettini with Fresh Tomatoes and Mozzarella

< Main >

国産豚肩肉とポルチーニ茸のフリカッセ
Japanese Pork Shoulder and Porcini Mushroom Fricassee

パン／コーヒー・紅茶
Coffee or Tea

< Dessert (+300) >

三ヶ日みかんのパンナコッタ / チョコレートタルト / 本日のアイス
Mandarin Orange Panna Cotta / Chocolate Tart / Today's Ice

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2/20(木)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]

グリルベーコンと冬野菜のチョップドサラダ

Chopped Salad with Grilled Bacon and Winter Vegetables

カジキマグロのカルパッチョ 金柑ヴィネグレット

Swordfish Carpaccio with Kumquat Vinaigrette

冬野菜のグラティナータ

Winter Vegetable Gratinata

< Soup >

カブのクリームスープ

Turnip Cream Soup

< Pasta >

[下記より1品をお選びください]

白魚と菜の花のアーリオ・オーリオ スパゲティーニ

Spaghettini Aglio e Olio with Icefish and Canola Flower

フレッシュトマトとモッツアレラのスパゲティーニ

Spaghettini with Fresh Tomatoes and Mozzarella

ズワイガニと春菊 柚子のクリームソース タリアテッレ

Tagliatelle with Snow Crab, Chrysanthemum and Citron Cream Sauce

< Main >

[下記より1品をお選びください]

国産豚肩肉とポルチーニ茸のフリカッセ

Japanese Pork Shoulder and Porcini Mushroom Fricassee

寒鯿のグリル 九条ネギソース

Grilled Yellowtail with Kujo Green Onion 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 >

三ヶ日みかんのパンナコッタ / チョコレートタルト / 本日のアイス

Mandarin Orange Panna Cotta / Chocolate Tart / Today's Ice

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2/20(木)を予定しております。