

4月中は提供を停止いたします

## CLASSIC

4,500

[ 平日限定 ]

### < 1st Appetizer >

サワラと初夏野菜のカルパッチョ オリーブソース

Spanish Mackerel Carpaccio with Summer Vegetables and Olive Sauce

### < 2nd Appetizer >

ホタテのレアソテー 焦がしバターソース

Lightly Sauted Scallops with Brown Butter Sauce

### < Pasta >

三河あさりのボンゴレビアンコ スパゲッティーニ

Vongole Bianco with Mikawa Clams

### < Main >

仔牛ヒレ肉の仔コトレッタ ケッカソース

Veal Fillet Cotoletta with Checca Sauce

### < Dessert >

レモンのセミフレッド

Lemon Semifreddo

次回変更は6月10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 ～苺～  
Foie gras with Strawberry

## < Appetizer >

サヨリのカルパッチョ ちゃふ春野菜と小夏  
Sayori Carpaccio with Spring Vegetables and Konatsu Fruit

## < Hot Appetizer >

筍のフリット 生ハムとオランダーズソース  
Frittured Bamboo Shoot with Prosciutto and Hollandaise Sauce

## < Rissoto >

富士山麓フルティカトマトと有機バジルのリゾット  
Risotto with Tomatoes and Organic Basil

## < Pasta >

桑名産蛤と生雲丹のタリオリーニ  
Tagliolini with Kuwana Clams and Fresh Sea Urchin

## < Main >

渥美半島うまみ豚とホワイトアスパラの炭火焼き  
Charcoal Grilled Atsumi Umami Pork and White Asparagus

- or -

黒毛和牛ハラミの炭火焼き (+1000)  
Charcoal Grilled Wagyu Skirt

## < Dessert >

ひるがの農場ヨーグルトのソルベ デコポン  
Yogurt Sorbet with Sumo Citrus

## < Petit four >

カヌレ 長者町はちみつ  
Canele Chojamachi Honey

次回変更は5月28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 ～苺～

Foie gras with Strawberry Foie gras with Strawberry

## < Amuse >

富山産ホタルイカのカッペリーニ

Capellini with Firefly Squid

## < Appetizer >

愛知鴨のタルターレ 桜の香り

Aichi Duck Tartare with Cherry Blossom fragrance

## < Pasta >

桑名産蛤と菜の花のトルテッリ

Tortelli with Kuwana Clams and Canola Flower

## < Risotto >

桜海老と花山葵のリゾット

Risotto with Sakura Shrimp and Wasabi Flower

## < Fish >

甘鯛の鱗焼き 雪うるいとハーブ

Seared Tilefish with Urui and Herbs

## < Meat >

黒毛和牛ハラミの炭火焼き

Charcoal Grilled Wagyu Skirt

## < Granite >

日向夏のグラニテ

Hyuganatsu Citrus Granita

## < Desert >

愛知県産とちおとめ もち米のエスプーマ

Tochiotome Strawberry with Sticky rice Espuma

次回変更は6月14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.

4月中は提供を一部メニューを停止いたします

## A LA CARTE

### < Appetizer >

こだわり野菜のバーニャカウダ Bagna Cauda	800
サヨリのカルパッチョ ちゃふ春野菜と小夏 Sayori Carpaccio with Spring Vegetables and Konatsu Fruit	1,600
愛知鴨のタルターレ 桜の香り Aichi Duck Tartare with Cherry Blossom fragrance	1,500
サンダニエーレ産 生ハム Prosciutto	800
オニオングラタンスープ Onion Gratin Soup	600

### < Pasta >

燻製チーズと黒胡椒のタリオリーニ Tagliolini with Smoked Cheese and Black Pepper	1,500
富士山麓フルティカトマトと有機バジルのリゾット Risotto with Tomatoes and Organic Basil	1,600
桑名産蛤と生雲丹のタリオリーニ Tagliolini with Kuwana Clams and Fresh Sea Urchin	1,800

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 >

仔牛ヒレ肉のコトレッタ ケッカソース Veal Fillet Cotoletta with Checca Sauce	2,000
渥美半島うまみ豚とホワイトアスパラの炭火焼き Charcoal Grilled Atsumi Umami Pork and White Asparagus	2,800
黒毛和牛ハラミの炭火焼き Charcoal Grilled Wagyu Skirt	4,800

< Dessert >

レモンのセミフレッド Lemon Semifreddo	800
ひるがの農場ヨーグルトのソルベ デコポン Yogurt Sorbet with Sumo Citrus	800
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.