

KAWABUN

6,500

< Specialty >

フォアグラ最中 ~オレンジ~
Foir gras with Orange

< Appetizer >

鱸とグリーントマトのクルード
Japanese Sea Bass Crudo with Green Tomatoes

< Risotto >

三河湾浅利 生雲丹のリゾット
Risotto with Mikawa Clams and Fresh Sea Urchin

< Pasta >

トスカーナ風ラグーソース グレモラータ ピーチ
Pici with Tuscan Style Ragu Sauce and Gremolata

< Fish >

アイナメのフリット 大葉のジェノベーゼ
Ainame Fritter with Green Shiso Genovese

< Main >

渥美半島うまみ豚と皮付きヤングコーンの炭火焼き
Charcoal Grilled Atsumi-Umami Pork with Young Corn

< Dessert >

白桃のコンポートとエスプーマ
White Peach Compote and Espuma

※メインディッシュは+1,000円にて国産牛に変更も可能でございます。
ご希望の場合はお申し付けください。

【次回変更日は8月5日(水)の予定でございます。】

PREMIUM

10,000

< Specialty >

フォアグラ最中 オレンジ&伊勢湾産中トロマグロとイタリア産サンダニエーレ
Foie gras with Orange, Chutoro Tuna and Prosciutto di San Daniele

< Appetizer >

炙り真鯛と岐阜県産完熟トマト
Sea Bream with Tomato Sauce

< Hot Appetizer >

長崎県対馬産穴子の炭火焼き スープ仕立て
Charcoal Grilled Conger Eel served in Soup

< Pasta >

アオリイカと焼き茄子 カラスミ リングイネ
Linguine with Aori Squid and Eggplant

< Fish >

愛知県産天然マタカのインパデッラ 甘長唐辛子のサルサヴェルデ
Japanese Sea Bass in Padella with Sweet Pepper Salsa Verde

< Main >

飛騨牛モモ肉のコンフィ アスパラガスとペコリーノチーズ
Hida Beef Confit with Asparagus and Pecorino

< Rissoto >

富山県産里山のめぐみ鶏とレモンのリゾット
Risotto with Toyama Chicken and Lemon

< Dessert >

宮崎マンゴーと胡麻
Miyazaki Mango with Black Sesami

【次回変更日は7月9日(木)の予定kでございます。】