

# 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。】