

KAWABUN

6,500

< Specialty >

フォアグラ最中 ～柿～

Foir gras with Persimmon

< Appetizer >

炙り鰯のカルパッチョ

Seared Bonito Carpaccio

< Hot Appetizer >

鱈のフリット サルサヴェルデ

Frittered Pike Conger with Salsa Verde

< Pasta >

鶏のラグーソース タリアテッレ

Tagliatelle with Chicken Ragu

< Risotto >

槍烏賊と生雲丹のリゾット

Risotto with Spear Squid and Fresh Sea Urchin

< Main >

渥美うまい豚の炭焼き グリーンペッパー

Charcoal Grilled Atsumi-Umami Pork with Green Peppers

< Dessert >

巨峰の赤ワインコンポート スプマンテのグラニテ

Kyoho Grape and Red Wine Compote with Spumante Granita

※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10月29日(木)の予定でございます。】

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。
All prices include 10% tax. 10% service charge will be added to your bill.

PREMIUM

10,000

< Specialty >

フォアグラ最中 ～柿～ & 安納芋のピットレ イタリア産サンダニエーレ
Foie gras with Persimmon & Sweet Potato Pittore with Prosciutto di San Daniele

< Appetizer >

静岡県産戻り鰯の炙りと姫カブ 柚子の香り
Seared Bonito and Turnip fragranced with Citron

< Hot Appetizer >

ポルチーニ茸のスフォルマート 兵庫県産香住ガニ
Porcini Mushroom Sformato with Red Snow Crab

< Pasta >

愛知県産みかわ牛と牛蒡のカサレッヂ
Casarecce with Mikawa Beef and Burdock Root

< Fish >

近海産イトヨリダイの炭火焼き 秋茄子のスープ仕立て
Charcoal Grilled Threadfin Bream served in Autumn Eggplant Soup

< Main >

豊橋産あいち鴨のローストとオータムトリュフ 赤ワインソース
Roasted Aichi Duck with Autumn Truffle and Red Wine Sauce

< Rissotto >

名残り鰯と九条葱 唐墨のリゾット
Bottarga Risotto with Pike Conger and Kujo Green Onion

< Dessert >

無花果～東農園～フロマージュブランのムース
Fig with Fromage Blanc Mousse

【次回メニュー変更は12月2日(水)を予定しております。】