

PASTA LUNCH

1,400

< Appetizer >

ベーコンと秋茄子 スペルト小麦のチョップドサラダ
Chopped Salad with Bacon, Autumn Eggplant and Spelt Wheat

< Pasta >

[下記より1品をお選びください]

鰹のコンフィと3種の茸 スパゲッティーニ
Spaghettini with Bonito Confit and Mushrooms

豚肉のラグー ボコアラピアータ スパゲッティーニ
Spaghetti Arrabbiata with Pork Ragu

生雲丹と青柚子のクリームソース タリオリーニ (+300)
Tagliolini with Fresh Sea Urchin and Green Citron Cream Sauce(+300)

パン／コーヒー・紅茶

Coffee or Tea

< Soup (+300) >

安納芋のクリームスープ
Creamy Sweet Potato Soup

< Dessert (+300) >

いちじくのセミフレッド

Fig SemiFreddo

和栗のモンブラン

Mont Blanc

バスクチーズケーキ

Basque Cheesecake

本日のアイス・シャーベット

Today's Ice · Sherbet

【次回は11月5日(木)に内容を変更いたします】

食材の仕入れ状況などにより予告なく内容を変更する場合がございます。ご了承ください。
Please note, menus are subject to change due to product availability.

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.

KAWABUN'S LUNCH

2,400

< Appetizer >

炙りサーモンと香味野菜のカルパッチョ
Carpaccio with Seared Salmon and Aromatic Vegetables

< Pasta >

鰹のコンフィと3種の茸 スパゲッティーニ
Spaghettini with Bonito Confit and Mushrooms

< Main >

国産豚肩肉とグリーンマスタードのオープン焼き
Oven Baked Japanese Pork Shoulder with Green Mustard

パン／コーヒー・紅茶
Coffee or Tea

< Dessert (+300) >

いちじくのセミフレッド
Fig SemiFreddo

和栗のモンブラン
Mont Blanc

バスクチーズケーキ
Basque Cheesecake

本日のアイス・シャーベット
Today's Ice · Sherbet

【次回は11月5日(木)に内容を変更いたします】

食材の仕入れ状況などにより予告なく内容を変更する場合がございます。ご了承ください。
Please note, menus are subject to change due to product availability.

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.

PREFIX LUNCH

3,200

< Appetizer >

[下記より1品をお選びください]

ベーコンと秋茄子 スペルト小麦のチョップドサラダ
Chopped Salad with Bacon, Autumn Eggplant and Spelt Wheat

炙りサーモンと香味野菜のカルパッチョ
Carpaccio with Seared Salmon and Aromatic Vegetables

秋刀魚のオープン焼き セミドライトマトサルサ
Oven-Baked Pacific Saury with Semi Dried Tomato Salsa

< Soup >

安納芋のクリームスープ
Creamy Sweet Potato Soup

< Pasta >

[下記より1品をお選びください]

鰹のコンフィと3種の茸 スパゲッティーニ
Spaghettini with Bonito Confit and Mushrooms

豚肉のラグー ボコアラビアータ スパゲッティーニ
Spaghetti Arrabbiata with Pork Ragù

生雲丹と青柚子のクリームソース タリオリーニ
Tagliolini with Fresh Sea Urchin and Green Citron Cream Sauce

< Main >

[下記より1品をお選びください]

国産豚肩肉とグリーンマスタードのオープン焼き
Oven Baked Japanese Pork Shoulder with Green Mustard

カンパチのコトレッタ ラヴィゴットソース
Greater Amberjack Cotoletta with Ravigote Sauce

国産牛フィレ肉のローストと旬菜のグリル(+700)
Roasted Japanese Beef Fillet with Grilled Seasonal Vegetables(+700)

< Dessert >

いちじくのセミフレッド
Fig SemiFreddo

和栗のモンブラン
Mont Blanc

バスクチーズケーキ
Basque Cheesecake

本日のアイス・シャーベット
Today's Ice · Sherbet

【次回は11月5日(木)に内容を変更いたします】

食材の仕入れ状況などにより予告なく内容を変更する場合がございます。ご了承ください。
Please note, menus are subject to change due to product availability.

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.

事前のご予約必須

PREMIUM LUNCH

4,500

< Appetizer >

炙りサーモンと香味野菜のカルパッチョ
Carpaccio with Seared Salmon and Aromatic Vegetables

< Pasta >

[下記より1品をお選びください]

鰹のコンフィと3種の茸 スパゲッティーニ
Spaghettini with Bonito Confit and Mushrooms

豚肉のラグー ボコアラピエータ スパゲッティーニ
Spaghetti Arrabbiata with Pork Ragù

生雲丹と青柚子のクリームソース タリオリーニ
Tagliolini with Fresh Sea Urchin and Green Citron Cream Sauce

< Fish >

カンパチのコトレッタ ラヴィゴットソース
Greater Amberjack Cotoletta with Ravigote Sauce

< Main >

国産牛フィレ肉のローストと旬菜のグリル
Roasted Japanese Beef Fillet with Grilled Seasonal Vegetables

< Dessert >

[下記より2品をお選びください]

いちじくのセミフレッド
Fig SemiFreddo

和栗のモンブラン
Mont Blanc

バスクチーズケーキ
Basque Cheesecake

本日のアイス・シャーベット
Today's Ice · Sherbet

【次回は11月5日(木)に内容を変更いたします】

食材の仕入れ状況などにより予告なく内容を変更する場合がございます。ご了承ください。
Please note, menus are subject to change due to product availability.

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.