

KAWABUN

6,500

< Specialty >

フォアグラ最中〜巨峰〜
Foie gras with Kyoho Grape

< Appetizer >

寒鰯と紅くるり大根のカルパッチョ 柚子の香り
Yellowtail Carpaccio with Red Radish fragranced with Citron

< Hot Appetizer >

カルトッチョ ディ マーレ〜魚介の包み焼き〜
Cartoccio di Mare~Steamed Seafood~

< Pasta >

冬キャベツとトスカーナラグーソース ピチ
Pici with Winter Cabbage and Tuscan-style Ragu Sauce

< Rissoto >

イトヨリ鯛と今市カブのリゾット
Risotto with Threadfin Bream and Imaichi Turnip

< Main >

渥美うまみ豚の炭火焼き トリュフグラタン
Charcoal Grilled Atsumi-Umami Pork with Truffle Gratin

< Dessert >

林檎のキャラメリゼ カルヴァドスのアイス
Caramelized Apple with Calvados Ice Cream

※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1月14日(木)の予定でございます。】

※12月21日(月)〜12月26日(土)はクリスマスディナーのみのご用意でございます。

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〜巨峰〜&安納芋のピットレ イタリア産サンダニエーレ
Foie gras with Kyoho Grape & Sweet Potato Pittore with Prosciutto di San Daniele

< Appetizer >

静岡県産戻り鰹の炙りと姫カブ 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チェ
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

< Rissoto >

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

< Dessert >

愛知県産無花果 フロマー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。】