

KAWABUN

6,500

< Specialty >

手火山家出汁 カリフラワー
Tebiyamaya Dashi with Cauliflower

< Appetizer >

寒鰯の炙りと根菜のカルパッチョ 九条葱のサルサ
Yellowtail Carpaccio with Root Vegetables and Kujo Green Onion Salsa

< Risotto >

鱈雲子と白菜のリゾット
Risotto with Soft Cod Roe and Napa Cabbage

< Pasta >

トスカーナ風ラグーソースと新牛蒡のピーチ
Pici with Burdock Root and Tuscan-style Ragù

< Fish >

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

< Main >

仔牛と里芋のロースト サルティンボッカ
Saltimbocca with Veal and Roasted Taro

< Dessert >

紅玉りんごのキャラメリゼ 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。

【次回のメニュー変更は3月4日(木)の予定をしております。】

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 >

手火山家出汁 カリフラワー & 北海道産生雲丹とレモンの最中
Tebiyamaya Dashi with Cauliflower & Hokkaido region Fresh Sea Urchin with Lemon

< Appetizer >

炙りカマスと蕪のカルパッチョ 生姜と温州みかんのヴィネグレット
Seared Barracuda Carpaccio with Turnips, with Ginger and Mandarin Orange Vinaigrette

< Hot Appetizer >

鮫鱈のフリットと深ネギ 鮫肝のスープ仕立て
Frittered Monkfish and Green Onion served Ankimo Soup

< Pasta >

松坂豚とフォアグラのラグーソース ストラッチ
Stracci with Matsuzaka Pork and Foie gras Ragu Sauce

< Fish >

ホウボウと芥子菜のヴァポーレ
Red Gurnard and Mustard Greens al Vapore

< Main >

骨付き子羊の炭火焼き 生七味とfond de veau
Charcoal Grilled Lamb Rib with Raw Shichimi and Fond de Veau

< Risotto >

三重県産菜の花と白魚のリゾットヴェルデ
Risotto Verde with Mie region Canola Flower and Icefish

< Dessert >

金柑のコンポート チョコレートのソルベ
Kumquat Compote with Chocolate Sorbet

【次回のメニュー変更は3月11日(木)を予定しております。】

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.