

KAWABUN'S LUNCH

2,400

< Appetizer >

桜鯛の炙り 小夏のインサラータ

Insalata with Seared Sea Bream And Konatsu Citrus

< Pasta >

鱈と菜の花のアーリオオーリオスパゲッティーニ

Spaghettoni Aglio e Olio with Spanish Mackerel and Canola Flower

< Main >

国産豚のポルケッタとトレビスのインサラータ フォンドヴォーソース

Porchetta and Chicory Insalata with Fond de Veau Sauce

パン／コーヒー・紅茶

Coffee or Tea

< Dessert (+300) >

フォンダンショコラ

Chocolate Fondant

苺のティラミス

Strawberry Tiramisu

大人のバスクチーズケーキ

～ラムレーズン～

Rum raisins Basque Cheesecake

本日のアイス・シャーベット

Today's Ice · Sherbet

【次回は3月25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]

桜鯛の炙り 小夏のインサラータ

Insalata with Seared Sea Bream And Konatsu Citrus

錦爽鶏もも肉のテリーヌと季節野菜 マスタードソース

Kinsou Chicken Terrine and Seasonal Vegetables with Mustard Sauce

帆立とグリーンアスパラのオープン焼き

Oven-baked Scallops and Asparagus

< Soup >

新玉ねぎのクリームスープ

Onion Cream Soup

< Pasta >

[下記より1品をお選びください]

鯖と菜の花のアーリオオーリオスパゲッティーニ

Spaghettini Aglio e Olio with Spanish Mackerel and Canola Flower

牛挽肉と筍のラグーソース スパゲッティーニ

Spaghettini with Minced Beef and Bamboo Shoot Ragù Sauce

黒トリュフのバターソース タリオリーニ(+300)

Tagliolini with Black Truffle and Butter Sauce(+300)

< Main >

[下記より1品をお選びください]

国産豚のポルケッタとトレビスのインサラータ フォンドヴォーソース

Porchetta and Chicory Insalata with Fond de Veau Sauce

カジキと北海道産キタアカリのハーブロースト

Herb Roasted Marlin and Kitaakari Potatoes

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)

※3月1日よりアップチャージの価格が変更となります

< Dessert >

[下記より1品をお選びください]

フォンダンショコラ

Chocolate Fondant

苺のティラミス

Strawberry Tiramisu

大人のバスクチーズケーキ

～ラムレーズン～

Rum raisins Basque Cheesecake

本日のアイス・シャーベット

Today's Ice · Sherbet

【次回は3月25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 >

桜鯛の炙り 小夏のインサラータ

Insalata with Seared Sea Bream And Konatsu Citrus

< Pasta >

[下記より1品をお選びください]

鱈と菜の花のアーリオオーリオスパゲッティーニ

Spaghettoni Aglio e Olio with Spanish Mackerel and Canola Flower

牛挽肉と筍のラグーソース スパゲッティーニ

Spaghettoni with Minced Beef and Bamboo Shoot Ragu Sauce

黒トリュフのバターソース タリオリーニ(+300)

Tagliolini with Black Truffle and Butter Sauce(+300)

< Fish >

カジキと北海道産キタアカリのハーブロースト

Herb Roasted Marlin and Kitaakari Potatoes

< 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]

フォンダンショコラ

Chocolate Fondant

苺のティラミス

Strawberry Tiramisu

大人のバスクチーズケーキ

～ラムレーズン～

Rum raisins Basque Cheesecake

本日のアイス・シャーベット

Today's Ice · Sherbet

【次回は3月25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.