

KAWABUN

6,500

<Amuse>

手火山家出汁 ブッラータ 加賀太胡瓜
Tebiyamaya Dashi ,Burrata Cheese,Kagafuto Cucumber

<Appetizer>

蛸と夏野菜のセミクルード アンチョビとバジルのソース
Octopus Semi-Crudo with Summer Vegetable and Anchovy Basil Sauce

<1st Pasta>

雲丹と焼き茄子 烏賊墨のタリオリーニ
Squid Ink Tagliolini with Sea Urchin and Eggplant

< 2nd Pasta >

あいち鴨と玉蜀黍のラグー ペヴェラーダ 生ペンネ
Fresh Penne with Aichi Duck and Maize Ragu Peverada

<Fish>

太刀魚のベッカフィーコ 茴香のインサラータ
Cutlass Fish Beccafico with Fennel Insalata

<Main>

北海道産 夢の大地豚の炭火焼き カラブリア風サルサ
Charcoal Grilled Hokkaido Pork with Calabrian style Salsa

<Dessert>

愛知県産白鳳のフレッシュコンポート アールグレイのアイス
Fresh Aichi Hakuhou Peach Compote with Earl Grey Ice Cream

※メインディッシュは+1500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。

【8月5日(木)に一部メニューを変更致します。】

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

< Amuse >

手火山家出汁 ブッラータ 加賀太胡瓜 & イタリア産サンダニエーレ 夏鱧のフリット
Tebiyamaya Dashi ,Burrata Cheese,Kagafuto Cucumber&Prosciutto di San Daniele with Frittered Pike Conger

< Appetizer >

黒毛和牛モモと生雲丹のカルパッチョ
Wagyu Beef and Fresh Sea Urchin Carpaccio

< Hot Appetizer >

甘鯛の鱗揚げ 甘長獅子唐のサルサ ヴェルデ
Tilefish with Sweet Pepper Salsa Verde

< Risotto >

アオリイカと新生姜 イカ墨リゾット
Squid Ink Risotto with Aori Squid and Ginger

< Fish >

近海産マタカとかりもり ジェノバ風
Genova-style Japanese Sea Bass and Karimori

< Main >

豊橋産あいち鴨の炭火焼き 水茄子 マルサラワインソース
Charcoal Grilled Aichi Duck with Eggplant and Marsala Wine Sauce

< Pasta >

サザエと山葵のアーリオ オーリオ リングイネ ピッコレ
Linguine Piccole Aglio e Olio with Sazae and Wasabi

< Dessert >

アメリカンチェリー グランマルニエ薫るババ
American Cherry Baba fragrancd with Grand Marnier

【次回のメニュー変更は8月5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.