

# KAWABUN

6,500

## <Amuse>

手火山家出汁 ブッラータ 生姜  
Tebiyamaya Dashi, Burrata Cheese and Ginger

## <Appetizer>

マグレ鴨のアフミカータ フォアグラと無花果ヴィンコット  
Smoked Magret Duck with Foie gras and Fig Vincotto

## <1st Pasta>

ボスカイオーラ 唐墨と柚子 リングイネ  
Linguine Boscaiola with Bottarga and Yuzu

## < 2nd Pasta >

近江牛テールのストゥファート キタアカリのニョッキ  
Wagyu Beef Tail Stufato with Gnocchi

## <Fish>

イトヨリのソテーと山三蓮根のブロードディペッシェ  
Sauteed Threadfin Bream with Lotus Root Brodo di Pesce

## <Main>

渥美うまみ豚と秋茄子の炭火焼き ビネガーとフォン  
Charcoal Grilled Atsumi Umami Pork and Autumn Eggplant with Vinegar and Fond

## <Dessert>

モンテビアンコ  
Monte Bianco

※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。

【次回のメニュー変更は11月18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.

# PREMIUM

10,000

## < Amuse >

手火山家出汁 ブッラータ 生姜 & 熟成じゃがいもと山椒 鮎のブランドード  
Tenyamaya Dashi, Burrata Cheese and Ginger & Ayu Brandade with Aged Potatoes and Sansho Pepper

## < Appetizer >

愛知県産いちじくと真鯖 岐阜県産美濃赤酢マリネ  
Figs and Mackerel marinated with Red Vinegar

## < Hot Appetizer >

落ち鱧のポレンタフリット 三河産法蓮草のサルタート  
Pike Conger Polenta Fritta with sauteed Spinach

## < Pasta >

滋賀県産近江牛テールの赤ワイン煮込み パッパルデッレ  
Pappardelle with Omi Beef Tail Braised in Red Wine

## < Fish >

太刀魚のインボルティーニとイタリア産カラスミ 蕪のズッパ  
Scabbard Fish Involtini and Italian Bottarga with Turnip Zuppa

## < Main >

淡路島産金猪豚の藁焼き 牛蒡とかぼす  
Strawfire roasted Inobuta with Burdock Root and Kabosu Citrus

## < Risotto >

北海道産生雲丹 松茸と秋刀魚の焼きリゾット  
Risotto with Fresh Sea Urchin, Matsutake Mushrooms and Pacific Saury

## < Dessert >

ジャスミン香る完熟洋梨  
Ripe Pear fragranced with Jasmine

【11月18日(木)に一部メニュー変更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.