

KAWABUN

6,500

< Amuse >

北海道産帆立 ブッラータ

< Appetizer >

富山県産氷見ブリ 吉田園 春菊

< Hot Appetizer >

北海道産栗南瓜のスフォルマート

< Pasta >

紅ずわい蟹と唐墨 イカ墨のタリオリーニ

< Fish >

甘鯛の鱗焼き 冬蕪

< Main >

国産豚ヒレ肉のサルティンボッカ マルサラソース

or

黒毛和牛の炭火烧き (+¥1,500)

< Dessert >

愛知県産やよいひめのミルフィーユ

【次回1月11日(水)に一部内容変更致します。】

PREMIUM KAWABUN

10,000

< Amuse >

北海道産帆立 ブッラータ

< 2nd Amuse >

18ヶ月熟成生ハム ニョッコフリット

< Appetizer >

長崎県産本マグロ 石井農園 エアルームトマト

< Hot Appetizer >

北海道産栗南瓜のスフォルマート

< Pasta >

紅ずわい蟹と唐墨 イカ墨のタリオリーニ

< Fish >

甘鯛の鱗焼き 冬蕪

< Main >

黒毛和牛の炭火焼き 北海道大阪農場 月光百合根

or

飛騨牛ロースの炭火焼き (+¥3,000)

< Dessert >

愛知県産やよいひめのミルフィーユ

【次回1月11日(水)に一部内容変更致します。】

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.

HIDA BEEF COURSE

13,000

< Amuse >

北海道産帆立 ブッラータ

< 2nd Amuse >

18ヶ月熟成生ハム ニョッコフリット

< Appetizer >

長崎県産本マグロ 石井農園 エアルームトマト

< Hot Appetizer >

北海道産栗南瓜のスフォルマート

< Pasta >

紅ずわい蟹と唐墨 スパゲッティ

< Fish >

甘鯛の鱗焼き 冬蕪

< Main >

飛騨牛ロースの炭火焼き

< Dessert >

愛知県産やよいひめのミルフィーユ

【次回1月11日(水)に一部内容変更致します。】

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.

PRIVATE ROOM PLAN

平日限定

15,000 (税サ込)

< Amuse >

北海道産帆立 ブッラータ

< 2nd Amuse >

18ヶ月熟成生ハム ニョッコフリット

< Appetizer >

長崎県産本マグロ 石井農園 エアルームトマト

< Hot Appetizer >

北海道産栗南瓜のスフォルマート

< Pasta >

紅ずわい蟹と唐墨 イカ墨のタリオリーニ

< Fish >

甘鯛の鱗焼き 冬蕪

< Main >

黒毛和牛の炭火焼き 北海道大阪農場 月光百合根
or
飛騨牛ロースの炭火焼き (+¥3,000)

< Dessert >

愛知県産やよいひめのミルフィーユ

【次回1月11日(木)に一部内容変更致します。】

FREE DRINK

乾杯用スパークリングワイン

白ワイン

赤ワイン

ハイボール

瓶ビール

ソフトドリンク各種