

KAWABUN

8000

<SIGNATURE DISH>

高岳 ニーナブリオシュ 発酵バター 18ヶ月熟成生ハム

<FIRST AMUSE>

兵庫 紅ずわい蟹とフィノッキオのフラン

<SECOND AMUSE>

静岡 鰯の燻製と焼き茄子 梶谷農園ハーブ

<THIRD AMUSE>

生雲丹のカッペリーニ

<SEASONAL DISH>

名古屋コーチンのコンソメスープ

山形 舟形マッシュルームのリゾット 名古屋コーチン卵黄ソース

<FISH>

北海道 函館平目と秋茄子のカルトッチョ

<PASTA>

滋賀 近江牛と淡路玉葱のラグーソース トンナレッリ

<MAIN>

下記より1品お選び下さい

渥美半島 うまみ豚の炭火焼

岐阜 飛騨牛の炭火焼 (+3,500)

<DESSERT>

下記より1品お選び下さい

ナガノパープルのクープ

レモンのティラミス

和栗のモンブラン (+¥300)

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。
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いたします。

PREMIUM

13000

<SIGNATURE DISH>

高岳 ニーナブリオシュ 発酵バター 18ヶ月熟成生ハム

<FIRST AMUSE>

兵庫 紅ずわい蟹とフィノッキオのフラン

<SECOND AMUSE>

フォアグラ最中

<THIRD AMUSE>

静岡 鰹の燻製と焼き茄子 梶谷農園ハーブ

<COLD PASTA>

生雲丹のカッペリーニ

<SEASONAL DISH>

名古屋コーチンのコンソメスープ

山形 舟形マッシュルームのトリュフのリゾット 名古屋コーチン卵黄ソース

<FISH>

北海道 函館平目と秋茄子のカルトッチョ

<PASTA>

滋賀 近江牛と淡路玉葱のラグーソース トンナレツリ

<MAIN>

岐阜 飛騨牛の炭火焼

<DESSERT>

下記より1品お選びください

ナガノパープルのクープ

レモンのティラミス

和栗のモンブラン (+¥300)

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。
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いたします。