

KAWABUN

8000

<FIRST AMUSE>

名古屋 ニーナブリオシュ 発酵バター 18ヶ月熟成生ハム
フルーツトマトのシャーベット ブッラータチーズ

<SECOND AMUSE>

天草産熟成鮮魚のカルパッチョ 紀州原農園の檸檬
新玉葱の冷製スープ 烏賊のタルタル

<SIGNATURE DISH>

サラダ・ド・オート ～8種の厳選野菜～

<RISOTTO>

飛騨 龍の瞳の黒米のリゾット 鰻の炭火焼

<PASTA>

長野 柳沢農園アメーラ ポモドーロ ピチ

<MAIN>

下記より1品お選びください

渥美半島 うまみ豚 炭火焼

滋賀 近江牛 炭火焼 (¥2,000)

<FIRST DESSERT>

旬の柑橘のバシュラングラッセ

<SECOND DESSERT>

三河みりんのアイス

WEEKDAY COURSE

6000

<APPETIZER>

本日鮮魚のカルパッチョ

<SIGNATURE DISH>

ホワイトアスパラガスのフリット ミラネーゼ

<PASTA>

長野 柳沢農園アメラ ポモドーロ ピチ

<MAIN DISH>

下記からお選びください

渥美半島 うまみ豚 炭火焼

滋賀 近江牛の炭火焼 (¥2,000)

<DESSERT>

バスクチーズケーキ