

KAWABUN

4500

<AMUSE>

新玉葱の冷製スープ

<SIGNATURE DISH>

サラダ・ド・オット

<BREAD>

ニーナブリオシュ

<FIRST PASTA>

自家製サルシッチャのフレッシュトマトソース リガトーニ

<SECOND PASTA>

山利しらすと原農園檸檬のバターソース ハタヤリン

<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

黒毛和牛の炭火焼 (¥2,000)

<DESSERT>

紅ほっぺ マルコポーロルージュマリネ

バスクチーズケーキ

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

6000

<AMUSE>

桜鱒の低温調理 知多グレープフルーツと原農園檸檬

<SIGNATURE DISH>

サラダ・ド・オット

<BREAD>

ニーナブリオッシュ

<FIRST PASTA>

自家製サルシッチャのフレッシュトマトソース リガトーニ

<SECOND PASTA>

紅ずわい蟹と春キャベツのクリームソース 唐墨 フェットチーネ

<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

黒毛和牛ランプの炭火焼 (¥2,000)

<DESSERT>

紅ほっぺ マルコポーロルージュマリネ

バスクチーズケーキ

<GIFT>

長者町蜂蜜のフィナンシェ

ピスタチオのミルフィーユ

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。