

KAWABUN

MAY

- FIRST AMUSE -

高岳 ニーナブリオシュ 発酵バター 18ヶ月熟成生ハム

三重 ポモナファームトマトのシャーベット イタリア産ブッラータチーズ

- SECOND AMUSE -

熊本 天草熟成鮮魚のカルパッチョ 紀州原農園の檸檬

新玉葱のスープ 烏賊のタルタル

- SIGNATURE DISH -

サラダ・ド・オット

～8種の厳選野菜～

- RISSOTO -

岐阜 龍の瞳と黒米のリゾット 鰻の炭火焼き

- PASTA -

長野 柳沢農園アメーラトマトのポモドーロ ピチ

- MAIN DISH -

下記より一品お選びください

渥美半島 うまみ豚の炭火焼

滋賀 近江牛の炭火焼 (+2,000)

- FIRST DESSERT -

宮崎 マンゴーとライムのグラニテ

- SECOND DESSERT -

三河みりんのアイスクリーム

食物アレルギーをお持ちの方はスタッフにお申し付けください。

上記税込み価格に10%のサービス料を頂戴いたします。

WEEKDAY

MAY

- AMUSE -

桜鱒のカルパッチョ 知多グレープフルーツ

- 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 柳沢農園アメーラトマトのポモドーロ ピチ

- MAIN DISH -

下記からお選びください

渥美半島 うまみ豚 炭火焼き

滋賀 近江牛の炭火焼(¥2,000)

- DESSERT -

下記からお選びください

宮崎マンゴーとライムのグラニテ

バスクチーズケーキ

À LA CARTE FOOD

- BREAD -

ニーナブリオッシュ 2Piece 800

- PASTA -

山利しらすと紀州原農園レモンバターソース 1,800

食物アレルギーをお持ちの方はスタッフにお申し付けください。

上記税込み価格に10%のサービス料を頂戴いたします。