

KAWABUN

MAY

- AMUSE -

新玉葱の冷製スープ

- SIGNATURE DISH -

サラダ・ド・オット

～8種の厳選野菜～

- 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

- MAIN DISH -

下記一品よりお選びください

渥美半島 渥美うまみ豚の炭火焼

黒毛和牛の炭火焼(+2,000)

- DESSERT -

下記一品よりお選びください

完熟マンゴーとライムのグラニテ

バスクチーズケーキ

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。

PREMIUM

MAY

- 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

～8種の厳選野菜～

- 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 -

紅ずわい蟹と春キャベツのクリームソース フェットチーネ

- MAIN DISH -

下記一品よりお選びください

渥美半島 渥美うまみ豚の炭火焼

黒毛和牛の炭火焼(+2,000)

- DESSERT -

下記一品よりお選びください

完熟マンゴーとライムのグラニテ

バスクチーズケーキ

- GIFT -

自家製カヌレ

ピスタチオのミルフィーユ

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。