

COURSE

PREFIX DINNER

6,000 yen

- APPETIZER -

イタリア産ブッラータチーズ メロンと生ハム

- HOT APPETIZER -

鱧のフリット ハーブタルタルソース

- CHOICE PASTA -

アラカルトメニューより
お好きなものを選びください

- MAIN DISH -

下記一品よりお選びください

渥美うまみ豚の炭火焼
近江牛の炭火焼(+2000)

- DESSERT -

ピスタチオティラミス
ナガノパープルのクープ
無花果の赤ワインコンポート

KAWABUN

8,000 yen

- AMUSE -

フルーツマトのソルベとイタリア産ブッラータチーズ
villon ブリオッシュと国産ハモンセラーノ

- SOUP -

マッシュルームのスープ

- APPETIZER -

柳沢農園アメラトマトと本鮪のカルパッチョ 梶谷ハーブサラダ

- FIRST PASTA -

秋しらすとバター ハタヤリン

- SECOND PASTA -

近江牛と淡路玉葱のラグー ピチ

- MAIN DISH -

下記一品よりお選びください

渥美うまみ豚の炭火焼

近江牛の炭火焼(+2000)

- DESSERT -

下記一品よりお選びください

ピスタチオティラミス

ナガノパープルのクープ

無花果の赤ワインコンポート