

KAWABUN

8,000 yen

- AMUSE -

vollon ブリオッシュと国産ハモンセラーノ
vollon's Brioche and Prosciutto

鳥取境港 紅ズワイガニのタルタル
カリフラワーのクーリーとベルガモットオイル
Red snow crab tartare, Cauliflower coulis and bergamot oil

- APPETIZER -

寒鰯の燻製 フルーツトマトのケッカソースとタップナード
Smoked yellowtail with Tomato Checca Sauce and Tapenade Sauce

- RISOTTO -

浅利とブロッコリー 龍の瞳のリゾット
Clams and broccoli RYU NO HITOMI risotto

- PASTA -

名古屋コーチンとポルチーニ茸 キタッラ
Nagoya Cochin and Porcini Mushroom Kitalla

- MAIN DISH -

下記一品よりお選びください
Please choose 1 (one) from the list below

渥美うまみ豚の炭火焼
Charcoal-grilled Atsumi Umami Pork

厳選黒毛和牛の炭火焼 (+2000)
Charcoal-grilled carefully selected Japanese black beef (+2000)

- DESSERT -

下記一品よりお選びください
Please choose 1 (one) from the list below

ピスタチオティラミス
Pistachio Tiramisu

洋梨のベルエレーヌ
Belle Helene Pear

愛知県産苺のパブロバ (+500)
Strawberry Pavlova (+500)

TASTING DINNER

5,000 yen

- AMUSE -

vollon ブリオッシュと国産ハモンセラノー
vollon's Brioche and Prosciutto

- APPETIZER -

サラダ・ド・オット
~8種の厳選野菜~
Salad de Otto

- RISOTTO -

浅利とブロッコリー 龍の瞳のリゾット
Clams and broccoli RYU NO HITOMI risotto

- CHOICE PASTA -

下記一品よりお好きな物をお選びください
Please choose 1 (one) from the list below

ポルチーニ茸と名古屋コーチン キタッラ
Nagoya Cochin and Porcini Mushroom Kitalla
濃厚満月卵のカルボナーラ タリアテッレ
Rich full moon egg carbonara tagliatelle
山利しらすとからすみのバターソース スパゲッティー
Yamari whitebait and karasumi butter sauce spaghetti

- REFRESHING -

フロマージュ
Fromage

- CHOICE DESSERT -

下記一品よりお好きな物をお選びください
Please choose 1 (one) from the list below

ピスタチオティラミス
Pistachio Tiramisu
洋梨のベルエレーヌ
Belle Helene Pear
愛知県産苺のパヴロバ
Strawberry Pavlova