

# PREMIUM

6,000yen

- AMUSE -

えんどう豆のすり流し 帆立

vollon ブリオッシュと国産ハモンセラノ

- APPETIZER -

サラダ・ド・オット

～8種の厳選野菜～

- RISOTTO -

富山 蛍烏賊と春菊のリゾット

- PASTA -

近江牛のラグーソース タリアテッレ

- MAIN DISH -

下記一品よりお選びください

スペイン産イベリコベジータの炭火焼き

近江牛サーロインの炭火焼き (+1500)

- GELATO -

フロマージュ

- DESSERT -

下記一品よりお好きな物をお選びください

ピスタチオティラミス

バスクチーズケーキ

国産苺のパブロバ (+500)

# KAWABUN

4,500yen

- 1st AMUSE -

えんどう豆のすり流し 帆立

vollon ブリオッシュと国産ハモンセラーノ

- APPETIZER -

サラダ・ド・オット

～8種の厳選野菜～

- PASTA -

近江牛のラグーソース タリアテッレ

- MAIN DISH -

下記一品よりお選びください

スペイン産イベリコベジータの炭火焼き

近江牛サーロインの炭火焼き (+1500)

- DESSERT -

下記一品よりお好きな物をお選びください

ピスタチオティラミス

バスクチーズケーキ

国産苺のパブロバ (+500)

# PASTA LUNCH

2,500yen

- SIGNATURE DISH -

季節野菜とルッコラのシェフサラダ

- BREAD -

vollon プリオッシュ

- PASTA CHOICE -

下記一品よりお選びください

近江牛のラグーソース タリアテッレ

満月濃厚卵のカルボナーラ タリアテッレ

ペスカトーレ リングイネ (+500)

---

- A LA CARTE DESSERT -

---

ピスタチオティラミス	500
バスクチーズケーキ	500
国産苺のパプロバ	800

---

上記税込み価格に10%のサービス料を頂戴いたします。