

TASTING DINNER

5,500 yen

- AMUSE -

グリーンアスパラガス グリビッシュソース

- PASTA -

近江牛のラグーソース タリアテッレ

- CHOICE MAIN -

下記一品より好きな物をお選びください

スペイン産イベリコベジータ 新玉葱ろウスイエンドウ豆

滋賀 近江牛サーロインの炭火焼(+2000)

- CHOICE DESSERT -

下記一品より好きな物をお選びください

ティラミス

苺のパプロバ(+500)

KAWABUN

- 1ST AMUSE -

北海道 殻付き帆立 サワークリームと本唐墨 山葵
villon ブリオッシュと国産ハモンセラーノ

- 2ND AMUSE -

小さなミートパイ~神石牛とカチョカパロ ~

- APPETIZER -

国産グリーンアスパラガス グリビッシュソース

- HOT APPETIZER -

そら豆のグラチネ トリュフ

- PASTA -

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

福井 越前紅ずわい蟹とサンマルツァーノ タリオリーニ (+1000)

- MAIN DISH -

下記一品よりお選びください

イベリコベジュータの炭火焼 新玉葱とウスイエンドウ豆
滋賀 近江牛サーロインの炭火焼 (+2000)

- DESSERT -

下記一品よりお好きな物をお選びください

ティラミス

国産苺のパブロバ (+500)