

# KAWABUN

4,500

## - 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

## - GRANITA -

すいかのグラニテ

## - 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シャーベット

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

6,000

## - AMUSE -

玉蜀黍のスープ

## - 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 -

紅ずわい蟹とキャベツのクリームソース フェットチーネ

## - GRANITA -

すいかのグラニテ

## - 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シャーベット

バスクチーズケーキ

ピスタチオのティラミス

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。

## ALCOHOL PAIRING

3,000yen

### - AMUSE PAIRING -

Glass

ルイ ロデレール

CHAMPAGNE 2,500

### - SIGNATURE DISH PAIRING -

プリンセット ランゲ ビアンコ ネ?

WHITE WINE 1,500

### - FIRST PASTA PAIRING -

ファミリーエー パウワー ホッロウトリオ

ORANGE WINE 1,600

### - SECOND PASTA PAIRING -

ファミリーエー パウワー ツヴァイゲルト ロゼ

ROSE WINE 1,400

### - MAIN DISH PAIRING -

モンテプルチアーノ ダブルツツォ パローネ・コルナッキア

RED WINE 1,600

## NON ALCOHOL PAIRING

2,000yen

### - SIGNATURE DISH PAIRING -

Glass

葡萄酢スパークリング

GRAPE VINEGAR SPARKLING 1,000

### - FIRST PASTA PAIRING -

ハーバルレモン

COLD BREW TEA 900

### - SECOND PASTA PAIRING -

オリエンタルビューティ

COLD BREW TEA 900

### - MAIN DISH PAIRING -

葡萄のスパイシーレモネード

ORIGINAL RED 1,000

## À LA CARTE DRINK

### - ALCOHOL -

Glass

#### CHEERS

サントリープレミアムモルツ	900
イネディット	1,200
OKD フィグ イチジク ヴァイツェン	1,300
季節のシャンパンカクテル	1,000

#### GLASS WINE

アストリア カーサ	SPARKLING WINE	1,100
マスド ジャニーニ ブラン	WHITE WINE	1,200
ウィッカムズロード ピノ ノワール	RED WINE	1,800

#### GLASS WINE KENZO ESTATE

あさつゆ	WHITE WINE	3,200
紫鈴	RED WINE	4,500

### - NON ALCOHOLIC -

#### CHEERS

ノンアルコールスパークリング	1,000	
季節のフレッシュフルーツジュース	1,000	
	Carafe	2,500

#### NON-BEER

ビアデザミー	1,200
--------	-------

#### MINERAL WATER FREE FLOW

ミネラルウォーター	800
-----------	-----