

# 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ノー

Cherry Tomato Sorbet with Buratta Cheese  
villon's Brioche and Prosciutto

## - SOUP -

オマール海老のビスク 自然薯の海老のゼッポリーネ  
Wild Yam and Shrimp Zeppole with Lobster Bisque

## - APPETIZER -

山口 鯖の燻製 フルーツマトのケッカソースとタップナード  
Smoked Yamaguchi's Spanish Mackerel with Tomato Checca Sauce and Tapenade Sauce

## - FIRST PASTA -

山利しらすと檸檬のバターソース ハタヤリン  
Whitebait and Lemon Butter Sauce

## - SECOND PASTA -

近江牛と淡路玉葱のラグーソース パッパルデッレ  
Pappardelle with Omi Beef Ragu Sauce

## - 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

松阪牛の炭火焼 (+2000)

Charcoal-grilled Matsusaka 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

和栗のモンブラン (+500)  
Japanese Chestnut Mont Blanc (+500)

# PREFIX DINNER

6,000 yen

## - AMUSE -

vollonブリオッシュ 国産生ハム 発酵バター  
vollon Brioche with Prosciutto and Fermented Butter

## - CHOICE APPETIZER -

シャインマスカットとブッラータチーズ カプレーゼ

Caprese of Shine Muscat and Burrata Cheese

薫焼き鮪のレアグリル トラパネーゼ

Rare-grilled Tuna with Trapanese

和牛とマッシュルームのカルパッチョ

Carpaccio of Japanese Beef and Mushroom

## - CHOICE PASTA -

秋刀魚カレティエッタ リングイネ

Linguine with Pacific Saury Carrettiera

浅利とポルチーニ茸 タリアテッレ

Tagliatelle with Porcini Mushroom and Clams

ムール貝のシチリア風トマトソース リングイネ

Linguine with Mussels and Sicilian Tomato Sauce

山利しらすと自家製からすみのバターソース スパゲティー

Spaghetti with Whitebait and Bottarga Butter Sauce

濃厚満月卵のカルボナーラ タリアテッレ

Tagliatelle with Rich Mangetsu Egg Carbonara

## - 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

松阪牛の炭火焼 (+2000)

Charcoal-grilled Matsusaka Beef (+2000)

## - CHOICE DESSERT -

下記一品より好きなものをお選びください

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

和栗のモンブラン (+500)

Japanese Chestnut Mont Blanc (+500)

# À LA CARTE

## AMUSE

vollon ブリオッシュ 発酵バター国産生ハム 1P/900  
vollon's Brioche with Fermented Butter and Japanese Raw Ham

## COLD APPETIZER

シャインマスカット ブッラータチーズ 2,000  
Marinated Seafood with Jalapeno Sauce

薫焼き鮪のレアグリル トラパネーゼ 1,900  
Trapanese style Rare-grilled Albacore Tuna Insalata

和牛とマッシュルームのカルパッチョ 2,000  
Carpaccio of Beef Round Meat and Mushroom

## HOT APETTIZER

オニオングラタンスープ 900  
Onion Gratin Soup

アスパラ ミラネーゼ 1,800  
Fried Conger Eel with Herb Tartar Sauce

枥の木舞茸のフリットと生ハム バルサミコ酢 1,400  
Mushroom Frit and Raw Ham with Balsamic Vinegar

## PASTA

秋刀魚カレッティエツラ リングイネ 1,600  
Linguine with Pacific Saury Carrettia

浅利とポルチーニ茸 タリアテッレ 2,400  
Tagliatelle with Porcini Mushroom and Clams

ムール貝のシチリア風トマトソース リングイネ 2,000  
Linguine with Mussels and Sicilian Style Tomato Sauce

山利しらすとからすみのバターソース スパゲッティー 1,800  
Spaghetti with Whitebait and Dried Mullet Roe Butter Sauce

松阪牛と猪のラゲーソース パッパルデッレ 1,800  
Pappardelle with Matsusaka Beef and Wild Boar Ragout Sauce

濃厚満月卵のカルボナーラ タリアテッレ 1,600  
Rich Mangetsu Egg Carbonara

## CHARCOAL GRILLED

紀州備長炭とスモークチップの香ばし香りと  
素材本来のジューシーな旨味をお楽しみください。

渥美うまみ豚 3,200  
Atsumi Umami Pork

松阪牛 5,500  
Omi Beef

羊サンライズ タスマニア産ラム 3,200  
Tasmanian Lamb

## DESSERT

ピスタチオティラミス 900  
Pistachio Tiramisu

洋梨のベルエレーヌ 1,200  
Belle Helene Pear

和栗のモンブラン 1,400