PREMIUM

6,000yen

- AMUSE -

舟形マッシュルームのスープ Mushroom Soup

- SIGNATURE DISH -

サラダ・ド・オット ~8種の厳選野菜~

Salad de Otto

- BREAD -

vollon ブリオッシュ vollon Brioche

- FIRST PASTA -

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

- SECOND PASTA -

秋刀魚カレッティエッラ リングイネ Linguine with Pacific Saury Carrettiera

- MAIN DISH -

下記ー品よりお選びください Please choose 1 (one) from the list below 渥美半島うまみ豚の炭火焼 Charcoal-grilled Atsumi Umami Pork

厳選黒毛和牛の炭火焼(+1500) Charcoal-grilled Japanese Beef (+1500)

- GELATO -

フロマージュ Fromage

- DESSERT -

下記一品よりお好きなものお選びください 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)

KAWABUN

4, 500yen

- SIGNATURE DISH -

サラダ・ド・オット ~8種の厳選野菜~

Salad de Otto

- BREAD -

vollon ブリオッシュ

- FIRST PASTA -

山利しらすと檸檬のバターソース ハタヤリン

Spaghetti with Whitebait and Butter Sauce

- SECOND PASTA -

秋刀魚カレッティエッラ リングイネ

Linguine with Pacific Saury Carrettiera

– MAIN DISH –

下記一品よりお選びください

Please choose 1 (one) from the list below

渥美半島うまみ豚の炭火焼 Charcoal-grilled Atsumi Umami Pork

厳選黒毛和牛の炭火焼(+1500) Charcoal-grilled Japanese Beef (+1500)

- DESSERT -

下記一品よりお好きなものお選びください 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)

PASTA LUNCH

2, $5\,0\,0\,y\,e\,n$

- SIGNATURE DISH -

季節野菜とルッコラのシェフサラダ Chef salad with seasonal vegetables and arugula

- BREAD -

vollon ブリオッシュ vollon Brioche

- PASTA CHOICE -

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

山利しらすと自家製からすみのバターソース スパゲッティー

Spaghetti with Whitebait and Bottarga Butter Sauce

秋刀魚カレッティエッラ リングイネ Linguine with Pacific Saury Carrettiera

満月濃厚卵のカルボナーラ

Tagliatelle with Rich Mangetsu Egg Carbonara

浅利とポルチーニ茸 タリアテッレ (+1000)

Tagliatelle with Porcini Mushroom and Clams(+1000)

- A LA CARTE DESSERT -

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
Japanese Chestnut Mont Blanc