



ランチ

Lunch 2800

地元の食材とシェフチームの創造性を生かした小皿料理の世界をお楽しみください。

Please enjoy a selection showcasing a celebration of the world of small plate culture utilizing local products and the creativity of our chef team.

サワーブレッド-海藻バター

Sour Dough Bread-Seaweed Butter

小皿

KOZARA

シグネチャー・キャベツのウェッジ

Signature Cabbage Wedge

カツオのたたきカルパッチョ、奈良漬け物サルサ

Bonito Tataki Carpaccio, Nara Pickle Salsa

人参キューブ、ウニ

Carrot "Cube", Sea Urchin

ご飯

RICE

日替わりのご飯をお楽しみください。

Enjoy our daily preparation of rice

デザート

DESSERT

宇治抹茶パンナコッタ

Uji Matcha Panna Cotta



単品価格

Priced individually

アース

EARTH

カボチャ、弓削ファームのフレッシュチーズ、デュカ 880 円

Pumpkin, Yuge Farm Fresh Cheese, Dukkah

インカのみぎめのグラタン、トリュフ、パルメザンクリスピー 910 円

Inka Potatoes Gratin, Truffle, Parmesan Crisp

ロースト舞茸サラダ、バルサミコ、セミドライトマト 950 円

Roasted Maitake Mushroom Salad, Balsamic, Semi Dried Tomato

ランド

LAND

ローストチキン、ロメスコソース 1,000 円

Roasted Chicken, Romesco Sauce

豚肩ロースのグリル、リンゴ、チョリソ、ケッパー 1,030 円

Grilled Pork Shoulder, Apple, Chorizo, Capers

国産牛のグリル、有馬山椒ソース

Grilled Japanese Domestic Beef, Arima Shansho Jus 1,690 円

シー

SEA

北海道産帆立貝のグリル、黒にんにくバター、グレモラータのクランブル 1,160 円

Hokkaido Grilled Scallops, Black Garlic Butter, Gremolata Crumble

本日の鮮魚、シェフスペシャル 1,280 円

Filet of Daily Fish, Chefs Special

タコのフリット、ブラックレモンアイオリ 1,330 円

Octopus Frit, Black Lemon Aioli