

LUNCH CHEF SPECIAL ¥5,800

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

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



- Stone Baked House Bread, Seaweed Butter
(石焼きハウスブレッド、海藻バター)

KOZARA 小皿

- Cauliflower Steak, Shiso Genovese, Almond
(カリフラワーのステーキ、紫蘇のジェノベーゼ、アーモンド)
- Tuna Tartar, Puffed Rice
(マグロのタルタル、ライスパフ)
- Grilled Awaji Island Onion, Miso Butter
(淡路島産玉ねぎのグリル、味噌バター)

MAIN メイン

- Truffle Shumai, Truffle Aioli
(トリュフシュウマイ、トリュフアイオリ)
- Hokkaido Grilled Scallops, Black Garlic Butter, Gremolata Crumble
(北海道産帆立貝のグリル、黒にんにくバター、グレモラータクランブル)
- Grilled Chicken Marinated Aji Peruvian Sauce
(グリルチキン ペルー風アヒ・ヴェルデ、グリーンチリソース)

RICE ご飯

- Enjoy our daily preparation of rice
(日替わりのご飯をお楽しみください)

DESSERT デザート

- Monaka Semifreddo Slider, Green Tea, Red Bean
(モナカ セミフレッド スライダー、抹茶、小豆)

LUNCH CHEF SPECIAL

¥6,800

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

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



- Stone Baked House Bread, Seaweed Butter
(石焼きハウスブレッド、海藻バター)

KOZARA 小皿

- Cauliflower Steak, Shiso Genovese, Almond
(カリフラワーのステーキ、紫蘇のジェノベーゼ、アーモンド)
- Tuna Tartar, Puffed Rice
(マグロのタルタル、ライスパフ)
- Grilled Awaji Island Onion, Miso Butter
(淡路島産玉ねぎのグリル、味噌バター)

MAIN メイン

- Truffle Shumai, Truffle Aioli
(トリュフシュウマイ、トリュフアイオリ)
- Grilled Chicken Marinated Aji Peruvian Sauce
(グリルチキン ベルー風アヒ・ヴェルデ、グリーンチリソース)
- Braised Beef Short Rib, Black Vinegar
(牛ショートリブの煮込み、ブラックビネガー)

RICE ご飯

- Enjoy our daily preparation of rice
(日替わりのご飯をお楽しみください)

DESSERT デザート

- Monaka Semifreddo Slider, Green Tea, Red Bean
(モナカ セミフレッド スライダー、抹茶、小豆)