

DINNER CHEF SPECIAL ¥7,800

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 Romain Salad, Tahini Dressing, Hazel Nuts
(グリルロメインのサラダ、タヒニドレッシング、ヘーゼルナッツ)

MAIN メイン

- 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)
- 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)
- 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)
- Grilled Japanese Beef, Osaka Miso (Extra fee +1,000 yen)
(国産牛のグリル、大阪味噌 (追加料金 +1,000円))

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)

DINNER CHEF SPECIAL ¥9,800

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 Romain Salad, Tahini Dressing, Hazel Nuts
(グリルロメインのサラダ、タヒニドレッシング、ヘーゼルナッツ)

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)
- Filet of Daily Fish, Chefs Special
(本日の鮮魚のフィレ、シェフスペシャル)
- Grilled Japanese Beef, Osaka Miso
(国産牛のグリル、大阪味噌)

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

- Chocolate Mousse, Tiramisu Cream, Cocoa Nib
(チョコレートムース、ティラミスクリーム、カカオニブ)