

DINNER CHEF SPECIAL ¥7,800

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



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

小皿 KOZARA

- 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
(Cauliflower Steak, Shiso Genovese, Almond)
- マグロのタルタル、ライスパフ
(Tuna Tartar, Puffed Rice)
- 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
(Grilled Romain salad, Tahini Dressing, Hazel Nuts)

メイン MAIN

- 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
(Grilled Chicken Marinated Aji Peruvian Sauce)
- 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
(Hokkaido Grilled Scallops, Black Garlic Butter, Gremolata Crumble)
- 牛ショートリブの煮込み、ブラックビネガー
(Braised Beef Short Rib , Black Vinegar)
- 国産牛のグリル、大阪味噌 (追加料金 1,000 円)
(Grilled Japanese Beef, Osaka Miso (Extra fee +1,000 yen))

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

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

DINNER CHEF SPECIAL ¥9,800

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



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

小皿 KOZARA

- 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
(Cauliflower Steak, Shiso Genovese, Almond)
- マグロのタルタル、ライスパフ
(Tuna Tartar, Puffed Rice)
- 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
(Grilled Romain salad, Tahini Dressing, Hazel Nuts)

メイン MAIN

- トリュフシュウマイ、トリュフアイオリ
(Truffle Shumai, Truffle Aioli)
- 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
(Grilled Chicken Marinated Aji Peruvian Sauce)
- 本日の鮮魚のフィレ、シェフスペシャル
(Filet of Daily Fish, Chefs Special)
- 国産牛のグリル、大阪味噌
(Grilled Japanese Beef, Osaka Miso)

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

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