

# LUNCH CHEF SPECIAL ¥5,800

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

- サワラのエスカベッシュ  
(Spanish Mackerel Escabeche)
- 枝豆フムス、わさびふりかけ  
(Signature Edamame Hummus, Wasabi Furikake)
- 焼きナス、ヘーゼルナッツレリッシュ  
(Grilled Eggplant, Hazelnut Relish)

## メイン MAIN

- トリュフシューマイ、トリュフアイオリ  
(Truffle Shumai, Truffle Aioli)
  - 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)
  - グリルチキン トリュフとモリーユ茸のソース  
(Grilled Chicken, Truffle and Morel Mushroom Sauce)
- OR
- 中東風ラムチョップ、松の実、グリーンオリーブ、クミン (追加料金 500 円)  
(Middle Eastern Lamb Chop, Pine Nuts, Green Olive, Cumin) (Extra fee +500 yen)

## ご飯 RICE

- カボチャのニョッキ、セージ、ブラウンバター、パルメザンチーズ  
(Pumpkin Gnocchi, Sage, Brown Butter, Parmesan)

## デザート DESSERT

- MONAKA スライダー  
(MONAKA Slider)

# LUNCH CHEF SPECIAL ¥6,800

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

- サワラのエスカベッシュ  
(Spanish Mackerel Escabeche)
- 枝豆フムス、わさびふりかけ  
(Signature Edamame Hummus, Wasabi Furikake)
- 焼きナス、ヘーゼルナッツレリッシュ  
(Grilled Eggplant, Hazelnut Relish)

## メイン MAIN

- トリュフシューマイ、トリュフアイオリ  
(Truffle Shumai, Truffle Aioli)
  - 海老のグリル、チミチュリ  
(Grilled Prawns, Chimichurri)
  - グリルチキン トリュフとモリーユ茸のソース  
(Grilled Chicken, Truffle and Morel Mushroom Sauce)
- OR
- 中東風ラムチョップ、松の実、グリーンオリーブ、クミン (追加料金 500 円)  
(Middle Eastern Lamb Chop, Pine Nuts, Green Olive, Cumin) (Extra fee +500 yen)

## ご飯 RICE

- カボチャのニョッキ、セージ、ブラウンバター、パルメザンチーズ  
(Pumpkin Gnocchi, Sage, Brown Butter, Parmesan)

## デザート DESSERT

- カボチャのパナコッタ  
(Pumpkin Panna Cotta)