

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

- 真鯛のクルード、パッションフルーツ、チリオイル、クリスピーキヌア
(Snapper Crudo, Passion Fruit, Chili Oil, Crispy Quinoa)
- 枝豆フムス、わさびふりかけ
(Signature Edamame Hummus, Wasabi Furikake)
- スパニッシュ・トルティーヤ、WABISUKE 卵、スモークいくら
(Spanish Tortilla, WABISUKE Eggs, Smoked Salmon Roe)

メイン MAIN

- リーフフィッシュカレー、ドライココナッツ
(Reef Fish Curry, Dry Coconut)
 - 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)
 - 中東風ラムチョップ、松の実、グリーンオリーブ、クミン
(Middle Eastern Lamb Chop, Pine Nuts, Green Olive, Cumin)
- OR
- 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

- 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

- カボチャのパナナコッタ
(Pumpkin Panna Cotta)