

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

- クラムチャウダー
(Clam Chowder)
- 枝豆フムス、わさびふりかけ
(Signature Edamame Hummus, Wasabi Furikake)
- ジャガイモのテリーヌ、クレームフレイシュ、スモークサーモンのキャビア
(Potato Terrine, Crème Fraîche, Smoked Salmon Caviar)

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)
- 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)

- BBQ タンドリーチキン、ライタ、ライム
(BBQ Tandoori Chicken, Raita, Lime)

OR

- 24 時間煮込んだ牛ショートリブ、黒酢風味 (追加料金 600 円)
(24 Hour Cooked Beef Short Rib, Black Vinegar (Extra fee +600 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

- MONAKA スライダー、ストロベリー
(MONAKA Slider, Strawberry)

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

- クラムチャウダー
(Clam Chowder)
- マグロのタルタル、パフトライス
(Tuna Tartar, Puffed Rice)
- ジャガイモのテリーヌ、クレームフレイシュ、スモークサーモンのキャビア
(Potato Terrine, Crème Fraîche, Smoked Salmon Caviar)

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)
- 焼き鮭、みりん、醤油、味噌
(Grilled Salmon, Mirin, Soy Sauce, Miso)

- BBQ タンドリーチキン、ライタ、ライム
(BBQ Tandoori Chicken, Raita, Lime)
- OR
- 24 時間煮込んだ牛ショートリブ、黒酢風味 (追加料金 600 円)
(24 Hour Cooked Beef Short Rib, Black Vinegar (Extra fee +600 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

- MONAKA スライダー、ストロベリー
(MONAKA Slider, Strawberry)