

# 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

- 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)
- パニブリ、ダックコンフィ、リンゴ、マッシュルームマーマレード  
(Pani Puri, Duck Confit, Poached Apple, Mushroom Marmalade)

## メイン MAIN

- クリスピーソフトシェルクラブ、ココナッツカレーソース  
(Crispy Softshell Crab, Coconut Curry Sauce)
- トリュフシュウマイ、トリュフアイオリ  
(Truffle Shumai, Truffle Aioli)

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

OR

- 国産牛のグリル、山椒ソース (追加料金 1,000 円)  
(Slow Cooked Grilled Japanese Beef, Sansho Pepper Jus (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

- ティラミス  
(Tiramisu)

すべて国産米を使用しています。メニューの表示金額は全て日本円で表記されており、表示金額には10%の税金と15%のサービス料が含まれています。  
We use 100% domestically sourced Japanese rice. All prices are quoted in Japanese Yen, and price inclusive of 10% taxes and 15% service charges.

# 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

- 真鯛のクルド、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)
- マグロのタルタル、パフトライス  
(Tuna Tartar, Puffed Rice)
- パニブリ、ダックコンフィ、リンゴ、マッシュルームマーマレード  
(Pani Puri, Duck Confit, Poached Apple, Mushroom Marmalade)

## メイン MAIN

- トリュフシュウマイ、トリュファイオリ  
(Truffle Shumai, Truffle Aioli)
- BBQ タンドリーチキン、ライタ、ライム  
(BBQ Tandoori Chicken, Raita, Lime)
- 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)
- 国産牛のグリル、山椒ソース  
(Slow Cooked Grilled Japanese Beef, Sansho Pepper Jus)

## 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

- パリ・ブレスト、ヘーゼルナッツ・プラリネ  
(Paris Brest, Hazelnut Praline)

すべて国産米を使用しています。メニューの表示金額は全て日本円で表記されており、表示金額には10%の税金と15%のサービス料が含まれています。  
We use 100% domestically sourced Japanese rice. All prices are quoted in Japanese Yen, and price inclusive of 10% taxes and 15% service charges.