

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)
- パニプリ、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)

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)
- マグロのタルタル、パフトライス
(Tuna Tartar, Puffed Rice)
- パニプリ、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)
- 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・プレスト、ヘーゼルナッツ・プラリネ
(Paris Brest, Hazelnut Praline)