

NANIWA Quick Dinner ¥5,000

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

- 近江鴨のスマーク、チェリー
(Smoked Ohmi Duck, Cherry)
- 枝豆フムス、わさびふりかけ
(Signature Edamame Hummus, Wasabi Furikake)
- 春エンドウ豆のスープ、弓削牧場のチーズ、ミント
(Spring Pea Soup, Yuge Farm Cheese, Mint)

メイン MAIN

カルボナーラのリングイネ - ベーコン、パルメザンチーズ、黒胡椒
(Linguini Carbonara, Bacon, parmesan, Black Pepper)

または

ココナッツスパイスチキン、ピーナッツ、ライム、ライス
(Coconut Spiced Chicken, Peanuts, Lime with Rice)

または

牛ショートリブの24時間煮込み、春野菜、大阪味噌 (追加料金 1,000 円)
(24 Hour Cooked Beef Short Rib, Spring Vegetables, Sansho Pepper Jus
(Extra fee +1,000 yen))

デザート DESSERT

- 桜のパンナコッタ
(Cherry Blossom Panna Cotta)

DINNER CC CHEF'S FLAVOR ¥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

- 淡路島玉ねぎのグリル、味噌バター
(Grilled Awaji Shima Onion, Miso Butter)
- 春エンドウ豆のスープ、弓削牧場のチーズ、ミント
(Spring Pea Soup, Yuge Farm Cheese, Mint)
- シュリンプ・ケーキ、レッドペッパー・レムラード
(Shrimp Cake, Red Pepper Remoulade)

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)
- 豚バラ肉のじっくり煮込み、醤油、スターアニス、青梗菜
(Slow Cooked Pork Belly, Soy, Star Anise, Bok Choy)

- ココナッツスパイスチキン、ピーナッツ、ライム
(Coconut Spiced Chicken, Peanuts, Lime)
または
- 国産牛のグリル、大阪味噌 (追加料金 1,000 円)
(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

- 桜のパンナコッタ
(Cherry Blossom Panna Cotta)

DINNER CC CHEF'S STORY

¥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

- アスパラガス・ブリュレ、パルメザン、ヘーゼルナッツ
(Asparagus Brulé, Parmesan, Hazelnut)
- 真鯛のカルパッチョ、フェネル、オレンジ、バニラ
(Snapper Carpaccio, Fennel, Orange, Vanilla)
- キングオイスターマッシュルーム、ランブ
(King Oyster Mushroom, Ramps)

メイン MAIN

- 豚バラ肉のじっくり煮込み、醤油、スターアニス、青梗菜
(Slow Cooked Pork Belly, Soy, Star Anise, Bok Choy)
- 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)
- ココナッツスパイスチキン、ピーナッツ、ライム
(Coconut Spiced Chicken, Peanuts, Lime)
- 牛ショートリブの24時間煮込み、黒酢風味
(24 Hour Cooked Beef Short Rib, Black Vinegar)

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

- レモンのパブロバ、季節のベリー、ピスタチオ
(Lemon Pavlova, Seasonal Berries, Pistachio)