

# NANIWA Quick Lunch

¥4,000

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)

# LUNCH CC CHEF'S FLAVOR

¥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

- 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)
- 特製マグロのタルタル、パフドライス  
(Signature Tuna Tartar, Puffed Rice)

## メイン MAIN

- トリュフシューマイ、トリュフアイオリ  
(Truffle Shumai, Truffle Aioli)
- 焼き鮭、塩レモン漬け、チミチュリ  
(Grilled Salmon, Preserved Lemon Chimichurri)

- 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

- MONAKA・スライダー、抹茶、小豆  
(Monaka Semifreddo Slider, Green Tea, Red Bean)

# CC CHEF'S FLAVOR

¥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

- 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

- トリュフシュウマイ、トリュフアイオリ  
(Truffle Shumai, Truffle Aioli)
- 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)  
または
- 24時間煮込んだ牛ショートリブ、黒酢風味 (追加料金 1,000円)  
(24 Hour Cooked Beef Short Rib, Black Vinegar (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)