

LUNCH Pizza Set

¥4,500

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.



小皿 KOZARA

- 栗のフムス - ガーリック・クロスティニ
(Chestnut Hummus - Garlic Crostini)
- カボチャのアランチーニ - ペスト・アイオリ
(Pumpkin Arancini - Pesto Aioli)
- タコのサラダ - インカのめざめ、パプリカ、オリーブオイル、パセリ
(Octopus Salad - Inca Potato, Capsicum, Olive Oil & Parsley)

メイン SECOND I

- 生ハムのピッツァ - ペスト、ルッコラ
(Prosciutto Pizza - Pesto, Rocket)

LUNCH COURSE

¥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.



- 石窯焼きブレッド - セミドライトマトバター
(Stone Baked House Bread - Sun-Dried Tomato Butter)

小皿 KOZARA

- 栗のフムス - ガーリック・クロスティニ
(Chestnut Hummus - Garlic Crostini)
- カボチャのアランチーニ - ペスト・アイオリ
(Pumpkin Arancini - Pesto Aioli)
- タコのサラダ - インカのめざめ、パプリカ、オリーブオイル、パセリ
(Octopus Salad - Inca Potato, Capsicum, Olive Oil & Parsley)

スープ ZUPPA

- バターナッツカボチャとリンゴのスープ - パンプキンシード
(Butternut Squash & Apple Soup - Pumpkin Seeds Oil)

メイン SECOND I

- 但馬どりのロースト - マッシュルーム、クリーム、トリュフ、カヴォロ・ネロ
(Roast Tajimadori Chicken - Mushrooms, Cream, Truffle, Cavolo Nero)
- OR
- リングイネ・プッタネスカ - トマト、オリーブ、アンチョビ
(Linguine Puttanesca - Tomato, Olives, Anchovy)
- OR
- 国産ポークロインのサルティンボッカ - サツマイモ、マルサラワインソース(+1,500 円)
(Japanese Pork Loin Saltimbocca - Sweet Potato, Marsala Wine Sauce (+1,500 yen))

デザート DOLCI

- ホワイトチョコレートのパナコッタ - イチジクのコンポート、アマレットのクランブル
(White Chocolate Panna Cotta - Fig Compote, Amaretti Crumble)
- コーヒー・紅茶付き
(Coffee or Tea included)

LUNCH COURSE

¥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.



- 石窯焼きブレッド - セミドライトマトバター
(Stone Baked House Bread - Sun-Dried Tomato Butter)

小皿 KOZARA

- 栗のフムス - ガーリック・クロスティニ
(Chestnut Hummus - Garlic Crostini)
- カボチャのアランチーニ - ペスト・アイオリ
(Pumpkin Arancini - Pesto Aioli)
- タコのサラダ - インカのめざめ、パプリカ、オリーブオイル、パセリ
(Octopus Salad - Inca Potato, Capsicum, Olive Oil & Parsley)

パスタ PRIMI

- リングイネ・プッタネスカ - トマト、オリーブ、アンチョビ
(Linguine Puttanesca - Tomato, Olives, Anchovy)

メイン SECONDI

- 但馬どりのロースト - マッシュルーム、クリーム、トリュフ、カヴオロ・ネロ
(Roast Tajimadori Chicken - Mushrooms, Cream, Truffle, Cavolo Nero)
OR
- 国産ポークロインのサルティンボッカ - サツマイモ、マルサラワインソース
(Japanese Pork Loin Saltimbocca - Sweet Potato, Marsala Wine Sauce)
OR
- 鯛のソテー - アサリ、プロセッコ、トマトとケッパーのバターソース(+1,500円)
(Pan Fried Snapper - Asari Clams, Prosecco, Tomato & Caper Butter Sauce (+1,500 yen))
OR
- 国産牛のグリル - ワイルドルッコラ、パルメザン、バルサミコ(+2,000円)
(Grilled Japanese Beef - Wild Rocket, Parmesan, Balsamic (+2,000 yen))

デザート DOLCI

- ティラミス
(Tiramisu)
コーヒー・紅茶付き
(Coffee or Tea included)