

DINNER 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 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、アマレッティのクランブル
(White Chocolate Panna Cotta - Fig Compote, Amaretti Crumble)
コーヒー・紅茶付き
(Coffee or Tea included)

DINNER 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)

2ND ANNIVERS DINNER COURSE ¥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)
- サーモンのマリネ - ホテルオリジナルジン、ブラッドオレンジ、ミント、ピンクペッパー
(Salmon Crudo - Hotel Original Gin, Blood Orange, Mint, Pink Peppercorns)

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

- トスカーナ風ショートトリブの煮込み - カボナータ、ホテルオリジナルクラフトビール
(Tuscan Style Braised Short Rib - Hotel Original Craft Beer)
- 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
(Pan Fried Snapper - Asari Clams, Prosecco, Tomato & Caper Butter Sauce)
- 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(+1,200 円)
(Grilled Japanese Beef - Wild Rocket, Parmesan, Balsamic (+1,200 yen))

デザート DOLCI

- ティラミス
(Tiramisu)

Special DINNER COURSE ¥12,000

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

- 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)
- リモンチェッロで煮込んだ洋梨 - ゴルゴンゾーラのホイップ、クルミ
(Pear Poached in Limoncello - Whipped Gorgonzola, Walnuts)
- サーモンのマリネ - ホテルオリジナルジン、ブラッドオレンジ、ミント、ピンクペッパー
(Salmon Crudo - Hotel Original Gin, Blood Orange, Mint, Pink Peppercorns)

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

- 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
(Pan Fried Snapper - Asari Clams, Prosecco, Tomato & Caper Butter Sauce)
- 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
(Grilled Japanese Beef - Wild Rocket, Parmesan, Balsamic)

デザート DOLCI

- ティラミス
(Tiramisu)