

A LA CARTE

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.

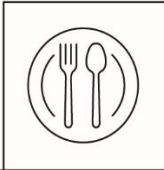


小皿 KOZARA

- 石窯焼きブレッド - セミドライトマトバター または 海藻バター ￥700
(Stone Baked House Bread - Sun-Dried Tomato Butter or Seaweed Butter)
- 栗のフムス - ガーリック・クロスティニ ￥1,300
(Chestnut Hummus - Garlic Crostini)
- カボチャのアランチーニ - ペスト・アイオリ(4コ) ￥1,500
(Pumpkin Arancini - Pesto Aioli (4pieces))
- 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 ￥1,500
(Pear Poached in Limoncello - Whipped Gorgonzola, Walnuts)
- カプレーゼ - モッツアレラ、干し柿、バジル、ピスタチオ ￥1,600
(Caprese - Mozzarella, Semi Dried Persimmon Fruit, Basil, Pistachio)
- 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 ￥1,800
(Salmon Crudo - Hotel Original Gin, Blood Orange, Mint, Pink Peppercorns)
- 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 ￥1,800
(Butternut Squash & Apple Soup - Pumpkin Seeds Oil)
- タコのサラダ - インカポテト、パプリカ、オリーブオイル、パセリ ￥2,000
(Octopus Salad - Inca Potato, Capsicum, Olive Oil & Parsley)

A LA CARTE

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.



メイン

SECOND I

■ 生ハムのピッツァ - ペスト、ルッコラ (Prosciutto Pizza - Pesto, Rocket)	¥2,500
■ サフランのリゾット - 焦がしネギ、パルメザンチーズ (Saffron Risotto - Charred Leek, Parmesan)	¥2,500
■ 鴨とポルチーニ茸のニョッキ - 洋梨、セージ (Duck Porcini Gnocchi - Pear, Sage, Mushroom)	¥2,800
■ 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)	¥2,800
■ 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)	¥3,000
■ シーフードピザ - エビ、カニ (Seafood Pizza - Prawns, Crab)	¥3,300
■ 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)	¥3,800
■ 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)	¥4,200
■ トスカーナ風ショートリブの煮込み - カポナータ、ホテルオリジナルクラフトビール (Tuscan Style Braised Short Rib - Hotel Original Craft Beer)	¥4,800
■ 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)	¥6,000

デザート

DESSERT

■ カンノーリ - リコッタ チョコレート ピスタチオ (Cannoli, Ricotta - Chocolate, Pistachio)	¥1,200
■ ティラミス (Tiramisu)	¥1,200
■ ホワイトチョコレートのパンナコッタ - イチジクのコンポート、アマレットティのクランブル (White Chocolate Panna Cotta - Fig Compote, Amaretti Crumble)	¥1,200