

CALDERA

～カルデラ～



Amuse

※写真はイメージです

A small dish from the chef
シェフからの小さな一皿

Appetizer

Fresh Hokkaido abalone cooked at 68°C with Teshikaga fromage blanc and watercress
活蝦夷鮑 68°C低温調理 弟子屈フロマージュブランとクレソン

Forest

Ezo venison, herbs, apples, and four kinds of spices
蝦夷鹿肉 ハーブとリンゴ 4種のスパイス

Ocean

Sea of Okhotsk, Kinki, Akkeshi clams, bamboo shoots and Teshikaga Gouda baked risotto
オホーツク海 キンキ 厚岸アサリ 筍 弟子屈ゴーダの焼きリゾット

Land

Lake Mashu Wagyu Beef Fillet with the Aroma of Charcoal
with Incas and Asparagus Black Truffles
摩周湖和牛フィレ肉 炭火の香り
インカのめざめとアスパラガス 黒トリュフ

Whole wheat bread
全粒粉のパン

Dessert
デザート

Small sweets
小菓子

coffee
コーヒー

¥16,000 (税・SV料込)