

SORA

～ソラ～



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

1st Appetizer

Hairy crab and button shrimp with micro herbs and espuma
毛蟹とボタン海老 マイクロハーブとエスプーマ

2nd Appetizer

Scallops with herb croute, ginger and butter
帆立貝 ハーブのクルート 生姜とバター

Ocean

Baked risotto with kinki, bamboo shoots and Teshikaga Gouda
キンキ 筍 弟子屈ゴーダの焼きリゾット

Land

Shiretoko Wagyu beef fillet
Inca and Asparagus with Teshikaga Wine Sauce
知床和牛フィレ肉
インカのめざめとアスパラガス 弟子屈ワインソース

Whole wheat bread
全粒粉のパン

Dessert
デザート

coffee
コーヒー

¥13,000 (税・SV料込)