

CALDERA

～カルデラ～

Amuse

A plate of beginnings

始まりの一皿

Appetizer

Tomakomai surf clam and button shrimp caviar

vegetables marinated in white balsamic vinegar, and citrus fruits in a colorful summer dish

北海道産北寄貝とボタンエビ キャビア

ホワイトバルサミコ酢でマリネした野菜と柑橘を夏らしく彩りの良い一皿に

Forest

Foie gras fondant and Hokkaido corn "Gold Rush" espuma.

Pain d'épice croutons add texture and aroma.

フォアグラのフォンダンと北海道産とうもろこし”ゴールドラッシュ”のエスプーマ

パン・デピスのクルトンで食感と香りのアクセントを加えて

Ocean

Live Hokkaido abalone cooked at a low temperature of 68°C.

Seaweed and liver butter sauce with a fragrant sea breeze.

活蝦夷鮑を68℃の低温調理 あおさと肝を使った磯の香るバターソース

Land

Roasted Lake Mashu Wagyu beef fillet wrapped in cherry blossom smoke for a fragrant finish.

Served with a mellow black truffle sauce and Yamasaki grape salt.

桜の燻煙に包んで香り良く仕上げた摩周湖和牛フィレ肉のロティ

芳醇な黒トリュフのソースと山幸ぶどうの塩

Whole wheat bread

全粒粉のパン

Dessert

デザート

Small sweets

小菓子

coffee

コーヒー

2026 7.8

¥ 16,000 (税・SV料込)