

SORA

～ソラ～

Amuse

A plate of beginnings

始まりの一皿

1st Appetizer

Horonobe duck and Ezo deer meat pate with herb salad

幌延産合鴨とエゾシカ肉のパテ・ド・ジビエ ハーブのサラダ

2nd Appetizer

Luxurious bisque made with seasonal Hanasaki crab from Nemuro

with An interesting combination with Teshikaga Cheese Factory's "Fromage Blanc"

根室産花咲蟹を贅沢なビスクに

弟子屈チーズ工房”フロマージュブラン”の面白い組み合わせで

Ocean

Savory grilled Kichiji rockfish pan-fried with various vegetables and herb ratatouille

Vermouth-flavored butter sauce

香ばしく焼き上げたキンキのポワレ 様々な野菜とハーブのラタトゥイユ

ベルモット香るバターソース

Land

Bihoro Wagyu beef Roasted Fillet with Grilled Corn and the Aroma of Burnt Soy Sauce

Teshikaga wine sauce, and Yamasaki grape salt

美幌和牛フィレ肉のロティ 焼きとうもろこし 焦がし醤油の香り

弟子屈ワイン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

coffee

コーヒー

2026 7.8

¥ 13,000 (税・SV料込)