

CALDERA

～カルデラ～

Amuse

A plate of beginnings

始まりの一皿

Appetizer

Prosciutto-Style Bluefin Tuna with Autumn Colors

本マグロをしっとりと軽い生ハムに仕上げて「秋の彩」赤と黄色をメインにして

Forest

A Small Dish of Thyme-Scented Hokkaido Yezo Sika Deer

Served with Crisp Textures, Sweet-and-Sour Apple Purée and Mustard

タイムの香りを纏わせたエゾシカ肉の小さな一皿

サクサクした食感に甘酸っぱいリンゴのピューレとマスタードで

Ocean

Pan-Seared Matsukawa Flounder

Hanasaki Crab Risotto and a Spiced Américaine Sauce

マツカワカレイのムニエル 花咲蟹のリゾット

アメリカヌソースにスパイスの香りを加えて

Land

Smoked Hokkaido Wagyu Beef Tenderloin

Aromatic Black Truffle Sauce and Yamasachi Grape Salt

北海道産和牛フィレ肉 スモークの香り

芳醇な黒トリュフのソースと山幸ぶどうの塩

**Please choose from the following two types of Hokkaido Wagyu beef.*

① Shiraoi Wagyu (Shiraoi Town) ② Okhotsk Drift Ice Beef (Tsubetsu Town)

※北海道産和牛は下記二種よりお選びください

①白老和牛(白老町) ②オホーツク流氷牛(津別町)

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 9～

¥ 16,000 (税・SV料込)