

SORA

～ソラ～

Amuse

A plate of beginnings

始まりの一皿

Appetizer

Kombu-cured Matsukawa flounder Served with Caviar, Drizzled with a Yuzu and Honey Vinaigrette

マツカワカレイの昆布締めとキャビア 柚子と蜂蜜のヴィネグレットソース

Soup

Velouté of Hokkaido Pumpkin with Hojicha Espuma and Pain d'épices Melba toast

北海道産かぼちゃのポタージュとほうじ茶のエキューム パン・デピスのメルバトースト

Ocean

Savory Grilled Kichiji rockfish Pan-Fried with a Fragrant Mixed Mushroom Cream Sauce

香ばしく焼き上げたキンキのポワレ 数種類の茸で作った香り豊かなクリームソース

Land

Slow-Grilled Shibeche "Hoshizora Kuroushi" Beef Sirloin, Teshikaga Wine Reduction

Teshikaga Wine Reduction and Yamasachi Grape Salt

じっくり焼き上げた標茶町「星空の黒牛」フィレ肉

弟子屈ワインのソースと山幸ぶどう塩

Whole wheat bread

全粒粉のパン

Dessert

デザート

coffee

コーヒー

2026 9～

¥ 13,000 (税・SV料込)