

YAMANAMI

～山並～

A plate of beginnings

始まりの一皿

House-Cured Salmon with Yuzu-Honey Vinaigrette and Apple Purée

自家製マリネサーモン 柚子と蜂蜜のヴィネグレットソース リンゴのピューレ

Velouté of Hokkaido Pumpkin with Hojicha Espuma

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

Pan-Seared Sailfin Poacher, Dill-Scented Beurre Blanc

ハツカクのポワレ ブールブランソース デイルの香り

Slow-Grilled Shibechea “Hoshizora Kuroushi” Beef Sirloin, Teshikaga Wine Reduction

じっくり焼き上げた標茶町「星空の黒牛」サーロイン 弟子屈ワインのソース

Whole wheat bread

全粒粉のパン

Dessert

デザート

coffee

コーヒー

2026 9～

¥11,000 (税・SV料込)