

SORA

～空～



シェフからの小さな贈り物

Amuse bouche

北海道産育ち エゾ鹿肉と幌延産合鴨パテ・ド・ジビエ
ハーブのサラダとバルサミコ酢の甘酸っぱいソース

*Ezo venison grown in Hokkaido and duck grown in Horonobe are also pâté de game.
Herb salad and balsamic vinegar sweet and sour sauce*

季節のポタージュ

Seasonal potage

オホーツク海産キンキとホタテのグリル

弟子屈町産 肉厚の「摩周大王」の丸ごとステーキと椎茸の濃厚ソース
Grilled Okhotsk sea idiot fish and scallops Shiitake mushroom steak from Teshikaga Town

標茶町より「星空の黒牛」ヒレ肉のロティ

マデラ酒とマスタードのソース

"Starry Sky Black Beef" Fillet Roti from Shibechea Town Madeira wine and mustard sauce

全粒粉のパン ベつかいバター

Whole wheat bread Betsukai butter

デザート

Dessert

コーヒー

coffee

¥12,000 (税・SV料込)