

UNKAI

～雲海～



小さなフォアグラサンド

Small foie gras sandwich

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

根室産花咲蟹の濃厚なスープにホタテのクルネを浮かべて

Scallop crunet floating in a rich soup of Hanasaki crab from Nemuro

活蝦夷アワビ べっかいバター仕上げのアオサ香る肝ソース

Ezo abalone with liver sauce flavored with sea lettuce and Betsukai butter

摩周湖和牛ヒレ肉のグリル

弟子屈産ワイン「葡萄色の旦」の赤ワイントリュフソース

Grilled Mashu Lake Wagyu Beef Fillet Red wine truffle sauce from Teshikaga town wine

全粒粉のパン べっかいバター

Whole wheat bread Betsukai butter

デザート

Dessert

コーヒー

coffee

¥ 15,000 (税・SV料込)