

副 菜

彩り野菜畑

北海道から届く魚の南蛮漬け

モンゴウイカの唐墨和え

蝦夷鮑のやわらか煮

主 菜

真鯛の香味焼 雲子のミキュイ仕立て

“立飛のそら”酒粕ソース

“後藤牛”サーロインの昆布締め 下仁田葱

自家製麴ソース 奥多摩山葵

御 椀

はまぐり汐仕立て 胡麻豆腐

御 飯

鉄窯炊き立て SORANO米

甘 味

ビーツの求肥と黒糖ごぼうの花びら餅

ショコラクリームと柑橘ピール

NEW YEAR
Special
SORANO Zen

SIDE

Colorful Vegetable Garden

Deep-Fried Fish from Hokkaido in Vinegar Sauce

Kisslip Cuttlefish Dressed with Dried Mullet Roe

Tender-Simmered Ezo Abalone

MAIN

*Herb-Grilled Red Sea Bream, Milt Mi Cuit,
"TACHIHI NO SORA" Sake Lees Sauce*

*Kombu Kelp-Flavored "GOTOGYU" Beef Sirloin
with Homemade Koji Sauce and Okutama Wasabi*

SOUP

Salt-Based Hamaguri Clam Soup with Sesame Tofu

RICE

SORANO Rice Freshly Cooked in an Iron Pot

DESSERT

Soft Beetroot Mochi and Brown Sugar

Burdock Petal Mochi

Chocolate Cream and Citrus Peel