

23周年の幕開け。

この夜限りの、

至極の美食饗宴。



Degustation

-デギュスタシオン-

先付け
造り
前菜
点心
温製前菜
一品
冷製パスタ
スープ
魚料理
魚料理
魚料理
口直し
肉料理
肉料理
肉料理
飯物
麺物
甘味

美食の序章

中とろ 雲丹

新玉ねぎのムースとオマール海老

フカヒレと行者ニンニクの蒸し餃子

ホタルイカのソテーとイカ墨リゾット

山菜のおひたし

明太子と酢橘の冷製カッパリーニ

鮑と干し貝柱の金華ハム蒸しスープ

時知らず いくら

カツオグリル ネギ油ソースと甘夏

タラバ蟹のチリソース煮

レモンとライムのシャーベット

滝川産合鴨ロースの五香粉焼き

白菜と豚肉のミルフィユ仕立て

白老和牛フィレ肉とホワイトアスパラガス バルサミコソース

2種の手毬寿司

青森県田子たまご村 希少たまご「緑の一番星」のオイスターソース風味和えそば

シェフたちの贈り物

OPTION

お料理に合わせたペアリングドリンクのセットをご用意しています。

●スパークリングワイン ●日本酒 ●白ワイン ●赤ワイン ●食後酒

お料理に合わせて順番にご提供いたします。

お一人様 4,800円 One Harmony会員 4,320円

Sparkling wine
Japanese sake
White wine
Red wine
After dinner drink



※写真はイメージです

SKY J ご予約はこちら▼



レストラン&バー「SKY J」|スカイレストラン「丹頂」 35階

【お電話でのご予約】TEL.011-251-6377 (35階共通10:00~22:00)

5/31(日)は特別営業のため、通常メニューの提供を休止いたします。

※表記料金には、消費税・サービス料10%が含まれております。※写真はイメージです。

※仕入れ状況によりメニュー内容に変更がある場合がございます。予めご了承ください。

▼丹頂 ご予約はこちら

