

テイastingコース Tasting Program

人気のアラカルトメニューを
コース仕立てでお楽しみ頂けます。
Savor the renowned à la carte menu
presented in a course format.

6,000yen/お一人様
per person

蝦夷鹿の生ハム
Ezo deer ham.

ノア
NORオリジナルサラダ
NOR Original Salad

A5おびら和牛のローストビーフ
A5 Obira Wagyu Beef Roast

小海老とブロッコリーのアヒージョ
Shrimp and Broccoli in Ajillo Sauce

とかち
十勝産のカマンベールチーズリゾット
Tokachi Camembert Cheese Risotto

A5おびら和牛内もも肉炭火焼
A5 Obira Wagyu beef grilled over charcoal.

北海道アイス
(夕張メロンorミルク)
Hokkaido gelato
(Yubari melon or milk)

スタンダードコース Standard Program

10,000yen/お一人様
per person

蝦夷鹿の生ハム
Ezo deer ham.

ノア
NORオリジナルサラダ
NOR Original Salad

A5おびら和牛のローストビーフ
A5 Obira Wagyu Beef Roast

知床産 白貝のスープ
Shiretoko white clam chowder

いももち 焦がしバターソース
Potato mochi accompanied by a burnt butter sauce

おびら和牛のボロネーゼ
Obira Wagyu Beef Bolognese Sauce

和牛タンの炭火焼ステーキ
Charcoal-grilled Wagyu tongue steak

本日のデザート
Today's confectionery

カフェ
Cafe

※コースは2名以上から人数分
(お子様は含まれません)でご注文承ります。
※別途サービス料10%頂戴します。

Tasting courses are available for groups of two or more.
A service charge of 10% will be applied separately.