チャイナブルー

“彩色每盆”
道産鶏のマスタード焼き、ソイの椒麻
道産ハーブ豚の叉焼、ツブ貝の肝ソース和え、蝦夷鹿のロースト
大雪サーモンの生春巻き　人参のドレッシング

“燉鶏湯”
鶏豚エキス・白菜・クコの実・大根・干し貝柱の旨味蒸しスープ

“蓮藕蝦仁春卷・避風塘扇貝”
蝦と蓮根のミニ春巻きと北海道産帆立の金砂　ハスカップソース添え

“紅焼排翅”
吉切鮫の背鰭　オイスターソース煮込み
※「噴火湾産蝦夷鮑」を
＋￥2,783 にてトッピングいただけます。

“一口会心”
お口直しのシャーベット

“青椒西冷牛排”
北海道産和牛サーロイン　ピーマンと季節野菜の炒め
※「北海道産熊肉のはちみつ黒胡椒ソース炒め」へ＋￥1,936 にてご変更いただけます。

■麺飯料理
（※以下よりお選びください）

■“魯肉飯”
道産豚と室蘭鶉卵のルーロー飯

■“三文魚炒飯”
大葉と鮭の炒飯

■“葱油湯麺”
葱汁そば

■“担々麺”
＋￥968 特製担々麺

“餐后甜品鮮菓”
ジャスミン茶杏仁豆腐　フルーツと小菓子

¥18,150

価格はすべて消費税・サービス料（10％）を
含んだ総額表示となっております。

La voûte