シルクロード

“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

“清蒸魚”
噴火湾で水揚げされた白身魚の強火蒸し
※お魚料理は**「蝦夷鮑のオイスターソース煮込み」**へ
＋￥2,783にてご変更いただけます。

“香醋排骨”
豚スペアリブの香醋煮込み
※**「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

¥12,100

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