

Chinese Cuisine
La vouûte
チャイナブルー

“彩色每盆”

甘海老のなめろう、道産水蛸の XO 醬
噴火湾産ソイのエシャロットソース、道産鶏のふき味噌添え
皮付き豚バラ肉のクリスピー焼き

“上湯排骨燉”

スペアリブと冬瓜のスープ 豆豉醬

“海鮮蒸腸粉”

海老・烏賊のライスペーパー蒸し

“紅焼排翅”

吉切鮫の鱧鰯・姿煮込み

※ + ¥2,178 にて鱧鰯姿煮込みに「蝦夷鮑」を追加いただけます。

“蒜茸粉絲蒸扇貝”

豊浦産帆立と春雨の大蒜魚露ソース蒸し

“紅油黒醋牛排”

北海道産和牛サーロインステーキ 黒酢と紅油のソース

※お肉料理は「北海道産熊肉のはちみつ黒胡椒ソース炒め」へ
+ ¥605 にてご変更いただけます。

■ 麵飯料理

(以下よりお選びください)

■ “蝦仁雲吞湯麵”

海老ワンタン汁そば

■ “蓮葉糯米鶏”

鶏肉入りおこわ 蓮の葉包み

■ “担々麵” + ¥907

特製担々麵

■ 櫻花蝦仁油菜花炒飯

桜エビと菜の花の炒飯

“餐后甜品鮮菓”

杏仁豆腐・豊浦産苺のソース 小菓子
¥18,150(税サ込)