

Chinese Cuisine
La vouûte

ラ・ヴート

“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

“蟹粉魚翅湯”

蟻鱈入り上海蟹みそスープ

“海鮮蒸腸粉”

海老・烏賊のライスペーパー蒸し
※蒸し料理は「豊浦産帆立と春雨の大蒜魚露ソース蒸し」へ
+ ¥1,089にてご変更いただけます。

“清蒸烤櫻花鱒魚”

北海道産サクラマス炙り蒸し
※お魚料理は「蝦夷鮑のオイスターソース煮込み」へ
+ ¥2,420にてご変更いただけます。

“紅焼牛腩”

道産和牛の醤油煮込み
※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
+ ¥1,210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

¥14,520(税サ込)