

Chinese Cuisine
La vouête
チャイナブルー

“彩色每盆”

甘海老のなめろう 冬瓜・噴火湾産雲丹添え
真狩ハーブ豚の叉焼 道産鶏のグリル
蝦夷鹿のロースト 道産ツブ貝の肝ソース

“紅焼排翅”

吉切鮫姿煮 オイスターの旨味と葱油の香り

※「噴火湾産雲丹のスープ餡」へ＋ ￥2,299 にてご変更いただけます。

“海鮮蒸腸粉”

海老・烏賊の蒸し春巻き

“飘香豆鼓鮑魚”

噴火湾産蝦夷鮑 豆鼓ソース

“一口会心”

お口直しのシャーベット

“羅勒紹酒煎牛排”

北海道産和牛サーロインステーキ バジルと紹興酒の饗宴

※「北海道産熊肉のはちみつ黒胡椒ソース炒め」へ＋ ￥1,452 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)

■ “素菜炒麵”

季節野菜のあんかけ焼きそば

■ “櫻花蝦仁炒飯”

桜海老の炒飯

■ “葱油湯麵”

叉焼入り葱そば

■ “海胆扇貝涼麵＋ ￥3,630

噴火湾産雲丹と帆立の冷製麵
マスタード醤油スープ または 胡麻スープ
よりお選びいただけます。

“餐后甜品鮮菓”

北海道牛乳とヨーグルトのとろけるマンゴープリン 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。