

Chinese Cuisine
La vouûte
ラ・ヴート

“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

“燉鶏鮑翅”

鶏、豚、干し貝柱のエキスで蒸し上げた、鱈鰭澄ましスープ

※「噴火湾産雲丹と鱈鰭のスープ」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

“螞蟻上木蒸魚”

噴火湾産白身魚 上湯ソースと麻婆春雨添え

※「蝦夷鮑のオイスターソース煮込み」へ+ ¥2,904にてご変更いただけます。

“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

¥14,520

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。