

Chinese Cuisine
La vouûte
シルクロード

“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、干し貝柱のエキスを蒸し上げた、鱸・鰺澄ましスープ
※「噴火湾産雲丹と鱸・鰺のスープ」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。

“古老肉”

斜里産サチク麦王 黒酢ソース
※「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。

■ 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し麵
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

¥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。