



LA VOUTE

チャイニーズ キュイジーヌ ラ・ヴァート

Dinner menu 13th March, 2021

TIF

3月13日

ディナーの内容は以下の通りです。
お食事を四川麻婆と海鮮炒飯からお選びください。
ご希望は事前にお知らせください。
ドリンクをご希望の場合は当日テーブルでオーダー
となり、お部屋付、もしくはキャッシャーでご精算
となります。

”彩色每盆”

牡丹エビの山椒が香る”椒麻”ソース 北海道産水蛸の湯引き
葱・生姜風味 真狩村産”ハーブ豚”芝麻醤漬け焼き叉焼
北海道沿岸で獲れる”ソイ”の海塩締め、紅麴ソース
滝川産”チェリバレー種”鴨胸肉のロースト”梅蘇醬”とともに

“燉鶏鮑翅”

ふかひれ、鶏、クコ、白菜、干し貝柱の旨味を
鶏、豚のエキスの上湯で蒸し上げた熱々のスープ

“三宝飲茶”

天心師の自家製飲茶三種 ミニ蒸籠蒸し

“鴛鴦海鮮”

北海道産帆立貝の”金沙”ドライパン粉の香り炒め
タラバ蟹脚の蒜茸蒸し 香り醤油ソース

“腐乳扣肉”

北海道産豚バラ肉の”紅腐乳”煮込み
彩り野菜とともに

“四川麻婆”

北海道産大豆で作った絹豆腐
黒豆板醤と豆鼓 挽きたて山椒の香りで

又は

”海鮮炒飯”

洞爺湖町財田産”ななつぼし”米の香ばしい炒飯
海老、烏賊、帆立と大葉の香と共に

“鮮果盆”

シェフ特製 北海道産人参のゼリー
ココナッツソース 彩りフルーツ添え
ジャスミン茶と小菓子