



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



3月14日

Gilligan's Island

フレンチダイニング ギリガンズアイランド

Dinner menu 14th March, 2021 **2F**

ディナーの内容は以下の通りです。
お肉料理にフォアグラのポアレを追加したり、別途チーズプレートを加えること(何れも1,815円)ができます。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。

Amuse

北海道の磯螺貝のキュイ
セップ茸とチーズの香る小さなシュー“グジェール”
北海道の山の恵”蝦夷鹿”のオリジナルフランクと柿のマリネ
旬のカリフラワーとビーツのショット

Entrée

« 柚子の薫る海の幸と秋の果物のハーモニー »
地元礼文で揚がる新鮮帆立貝、特産の水蛸と牡丹海老に添える壮瞥町の旬の果物
広大な農地で育つじゃが芋の Pasta に、タラバ蟹と北海道厚岸産浅利のエスプーマ

Poisson

苫小牧より届く米粉をまとった“トウベツカジカ”
季節野菜のペーストと香ばしいパン粉
パプリカのピューレとピストソース
新鮮野菜のサラダ添え

Viande

北海道 滝川産“チェリーバレーダック”鴨胸肉のロースト
生姜とシブレットのホワイトポートワインソース
ノーザンルビー、黄ビーツのピューレ
伊達産(北海道産) 季節の彩り野菜達と共に

★フランス産フォアグラのポアレ 余市ウイスキーソース
メインディッシュに添えて提供いたします。 ¥1,500(¥1,815)

★北海道産チーズ3種のテイスティングプレート ¥1,500(¥1,815)

Dessert

“モンブラン洞爺”ラム酒とバニラのマロンアイスクリーム
酪農大国北海道産クリームチーズとマロンのガトー
エピスの香る渋栗のコンポート

ブーランジュリー ウィンザー 北海道産小麦の自家製パン
コーヒー又は紅茶



TOJISANKA

割烹 杜氏賛歌

Dinner menu 15th March, 2021

11F

3月15日

御献立の内容は以下の通りです。
御造りは大ボタン海老を1,936円で追加可能です。
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。

前菜

鯧手網鮓 きたあかり烏賊三升掛け
鮭南蛮漬 道産軟白葱 チーズ豆腐
北海あいがもコース 蟹黄身酢掛け 海老沢煮

椀盛り

大雪仕立
鱈焼目付 たち 人参 三つ葉 蕪 柚子

造り

鮮魚三種盛り
あしらい 昆布醤油 洞爺の塩

★お造りは左記の食材を追加可能です★

大ボタン海老 1,600円 (1,936円)

焼肴

北海道産旬のお魚を幽庵焼で…
道産野菜を添え

留肴

北海道近海で水揚げされたお魚を臙臙煮で…
季節野菜 笹うち葱

食事

鮭いくら御飯
赤出汁 香の物

水菓子

季節のデザート