

## Vivid French

～ヴィヴィッドフレンチ～



おひとり様 7,400円

- 蝦夷鮑のマリネ  
彩り野菜とキャビアを添えて
- オマールビスク
- 金目鯛と帆立のポワレ  
蟹のヴェルモットクリームソース
- 道産牛ヒレ肉のソテー トリュフソース
- ピスタチオのロールケーキ フルーツ添え
- パン
- コーヒー

## Vivid Chinese

～ヴィヴィッドチャイニーズ～



おひとり様 7,400円

- 前菜五種盛り合わせ
- フカヒレと王様しいたけの  
北大ガゴメ入り塩煮込み
- 海の幸と野菜の塩炒め
- 鮑と烏賊のチリソース
- 道産牛肉と野菜の煮込み トリュフソース
- 道産大豆を使用した  
四川激辛麻婆豆腐
- 中華デザート盛り合わせ

## La Soie ～ラ・ソワ～

おひとり様 各3,000円

### French -フレンチ-



- 生ハムとマンゴースラダ
- 桜海老とアサリのパスタ
- 鱈のムニエル トマトバターソース
- 駒ヶ岳ポークのロースト オニオンソース
- 桜のブラマンジェ
- パン
- コーヒー

### Chinese -チャイニーズ-

- 海鮮乗せ中華サラダ
- 駒ヶ岳ポークの北大ガゴメ入り炒め
- 帆立のチリソース
- 海老の松前産青海苔檸檬ソース
- 野菜入り五目あんかけ焼きそば
- 中華デザート盛り合わせ



\*コース料理は19:30ラストオーダーとなっております