

## 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

## Beer Time

～ビアタイム～

おひとり様 各3,000円



※写真は3名様用です

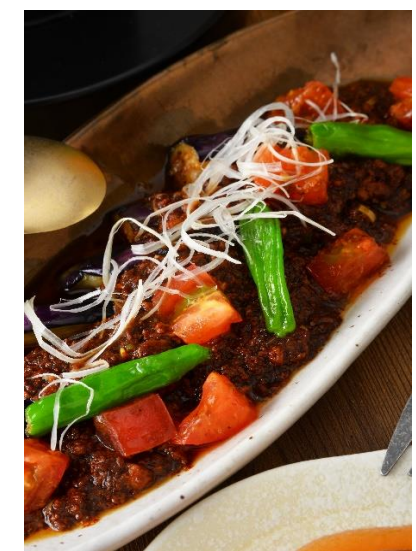
●カプレーゼ

●海老と野菜の朝天椒入り炒め

●ナスと夏野菜の肉みそあんかけ

●サンザシエキス入り甘酢の  
特製酢豚

●好きなドリンク一杯



\* 同一グループ、同一コースで承ります

\* コース料理は19：30ラストオーダーとなっております