

## 黄綬褒章受章記念コース

～フレンチ～



おひとり様 10,000円

- 函館近海産鮮の昆布めとタラバガニ  
林檎のビネガー
- 北海道産黒毛和牛のロースト  
道産野菜とホースラディッシュを添えて
- 蝦夷鮑 たもぎ茸 すだち 3種のコンソメ
- 自家製バニラを使った
- 福田農園 肉厚王様しいたけと  
グラス飾りのいちごみるく
- オマール海老のテルミドール
- バゲット
- コーヒー

## 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
- 道産牛ヒレ肉のソテー トリュフソース
- オマールビスク
- ピスタチオのロールケーキ フルーツ添え
- 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
- パン
- コーヒー

## 黄綬褒章受章記念コース

～中華～



おひとり様 10,000円

- 6種冷菜盛り合わせ
- 蝦夷鮑とホッキの上海蟹ソース  
函館真昆布添え
- フカヒレと王様しいたけの  
松前産青海苔煮込み
- 四川海鮮塩麻婆豆腐 または  
牛肉と野菜のあんかけ焼きそば
- 近海産真鱈の  
幻の献上細目昆布巻きチリソース
- 中華デザート盛り合わせ
- 檜山産ナマコとトンポーローの醤油煮込み

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