

ランチビュッフェ 2024年8月～メニュー

～厳選素材で五感を使ってアレンジビュッフェ～



Sizzle

【前菜】

- 冷製ラタトゥーユ
- マグロのカクテル マスタードソース
- ニシンマリネ
- アブラガレイの野菜マリネソース

【人気ライブコーナー】

- 野菜のチーズフォンデュソース
- 合鴨と野菜の串焼き
- 牛肉のステーキ 和風ソース
- ハモンセラノ

【魚料理】

- 海老のトマトクリーム サフランライス添え
- メヌキのヴァプール 中華風
- 蟹真丈のアサリ風味出し

【ご飯・カレー】

- 穴子ご飯
- トマトカレー

【肉料理】

- 余市産麦豚の生姜風味
- チキンの香草パン粉焼き

【デザート】

- 北海道牛乳プリン
- ショコラマンゴーケーキ
- ラズベリーとココナッツムース
- 胡麻団子

* 仕入れ状況・季節により急速変更となる場合がございます。

定番 ビュッフェ メニュー	サラダ ○ サラダ各種 (ドレッシング6種、トッピング3種)	スープ・汁物 ○ 本日のクリームスープ ○ 味噌汁 (葱、岩海苔、細目昆布) ○ スープカレー	海鮮・ご飯物 ○ 海鮮各種 (烏賊、甘海老、サーモン等) ○ 白飯	デザート ○ フォンデュ2種 ○ 白玉ぜんざい ○ アイスクリーム2種
	パスタ・洋食 ○ 本日の日替わりパスタ (ニョッキ/ペンネ)	パン ○ 道産小麦使用パン3種 (バター、ジャム3種)	和食 ○ 小樽名物 ザンギ ○ ツボ漬け、白菜の漬物	ソフトドリンク各種 ○ コーヒー、紅茶4種、アイステイ ウーロン茶、オレンジジュース 牛乳、サフランドリンク デトックスウォーター、ピネガードリンク

料金	一般 ¥2,450(税込)
	シルバー(65歳以上) ¥1,980(税込)
	小学生 ¥1,400(税込) 未就学: 無料
営業時間	11:30 ~ 14:30 (L.O.14:00) 90分制
席数	100席
支払い	現金、各種クレジットカード、PayPay利用可能

* 週末・日祝はご予約をご推奨しております。
 (平日でも団体様ご予約にて満席となる場合がございます)
 * 営業時間及び営業内容・料金等が変更になる場合がございます。
 * 写真はイメージでございます。



ワインビュッフェ
 +1,500円(税込)

おたる醸造ワインや世界各国のワイン等ランチのお料理に合わせたソムリエ厳選のワインが自由にお楽しみいただけます。
 スパークリング、白、赤ワイン、全10種以上



人気のチーズフォンデュソース いろいろな食材にかけてアレンジ
 小樽らしい海鮮も豊富にご用意
 目の前でシェフが調理する ライブコーナーが人気
 原木生ハムのカッティングサービス

HOTEL NORD
OTARU

ホテルノルド小樽

〒047-0031 北海道小樽市色内1-4-16
www.hotelnord.co.jp

ご予約・お問合せ

0134-24-0500

E-mail otaru-nord@mystays.com

ランチのWEBでのご予約はこちらから

公式ホームページ nord-sizzle.com

ノルド小樽 シズル 検索

