



\*写真はイメージです。

## 朝食バイキングのご案内 2F レストラン パデーラ

7:00 ~ 10:00 【最終入場 9:30】

お一人様 ¥1,800- (込)

~運河を眺めながら、北海道・港町の和洋バイキング~

\*当日利用・外来OK  
お気軽にお越しくださいませ。

### 【 海鮮・シーフード 】

・サーモン ・甘海老 ・塩たらこ ・イタヤ貝 ・烏賊刺 ・焼紅鮭 ・焼帆立

### 【 惣菜 】

・小樽産数の子入り松前漬け ・烏賊の塩辛 ・なめこ山菜 ・れんこん金平 ・漬物各種

### 【 サラダ 】

・グリーンサラダ ・大根と人参の千切り ・コーン ・ミニトマト ・ポテトサラダ ・海藻サラダ ・蒸し野菜

### 【 洋食 】

・野菜トマトコンソメスープ ・スクランブルエッグ ・ハム ・ソーセージ

### 【 その他 】

・北海道産ななつぼし ・酢飯 ・おかゆ ・味噌汁 ・パン5種 ・コーンフレーク ・北海道ヨーグルト

### 【 ドリンク 】

・コーヒー ・紅茶 ・ほうじ茶 ・野菜ジュース ・オレンジジュース ・北海道牛乳 ・トマトジュース

主なメニュー内容となっております。  
市場の仕入状況や季節により  
内容が変更する場合がございます。

おすすめ!!

～ 朝食をもっと美味しく ～



**中華粥**  
煮粥中國

## 中華粥 (煮粥中國)

充実の具材 **11** 種類

ピータン	(松花蛋)
フールー(腐乳)	(豆腐乳)
油条(揚げパン)	(油炸面包)
ザーサイ	(搾菜)
万能葱	(大葱)
葱風味醤油	(洋葱醤油)
豆鼓辣油	(豆鼓辣椒油)
梅干	(梅干)
白胡麻	(白芝麻)
昆布佃煮	(海帶佃煮)
みつ葉	(三叶)

\*写真はイメージです。

### ① 小樽産数の子入り道産昆布松前漬け

～ 北海道蘭越産ななつぼしとの相性抜群 ～

### ② 甘海老・サーモン・烏賊・たらこの海鮮勝手丼

～ 北海道蘭越産ななつぼしにお好みの具材をのせてお楽しみください。 ～

### ③ 帆立焼 & 紅鮭 ～ セ輪で軽く炙ってもっと美味しく ～

### ④ こたわり道産ジャム ～ ヨーグルトや牛乳プリンにのせてもっと美味しく ～

・富良野ジャム ( 苺・白葡萄・人参 )

・十勝しんむら牧場の ミルクジャム

### ⑤ 海藻&おまかせシーフードサラダ 山葵ドレッシング

### ⑥ ホテル特製北海道牛乳プリン

### ⑦ コーヒーのお部屋へのテイクアウト無料!



\*写真は松前漬けイメージです。



\*写真は甘海老イメージです。



\*写真は帆立・紅鮭イメージです。

HOTEL NORD  
OTARU

**ホテルノルド小樽**