



MENU

ライブコーナー

- 余市産豚と牛肉のハンバーガー
- カニ肉入りオムレツ
シーフード入りアメリカソース
- NEW 道産豚の塩焼焼き
- 牛肉ステーキ 和風ソース
- 道産ホタテ貝の網焼き

サンドウィッチ

- シュリンプ エッグ サンド
- NEW ソフトサラミとチェダーチーズの
チャパタサンド

サラダ、アラカルト

- サラダ各種
ドレッシング4種、トッピング3種
- NEW 小海老のマヨネーズ和え
- NEW パンと野菜のイタリアンマリネ
- NEW ワカサギの黒酢風味マリネ
- 鮭と水菜のサラダ だしジュレがけ

海鮮、ご飯物

- 海鮮各種 (マス子イクラ、甘海老、サーモン等)
- NEW 五目御飯 ○白飯

スープ・汁物

- スープカレー
- 本日のクリームスープ
- 味噌汁

パスタ・洋食

- ペンネ アラビアータ 又は
北あかりのニョッキ クリームソース (週替り)
- NEW 真鱈のムニエル ニソワーズ風ピネグレットソース
- NEW ラザニア
- パン各種

和食

- NEW 小樽産ホッケの
つみれと根菜の煮物
- 豚の角煮
- 小樽名物 ザンギ
- ツボ漬け、白菜

デザート

- 本日のケーキ
- 抹茶のムース
- 特製北海道ミルクプリン
- フルーツカクテル
- フルーツゼリー
- プティシュー プレーン
- プティシュー チョコ
- 白玉ぜんざい
- アイスクリーム バニラ
- アイスクリーム チョコ



+330円(税込) ドリンクバー

デトックスウォーター、サプリメントドリンク
オレンジジュース、美瑛牛乳、烏龍茶
コーヒー、紅茶・ハーブティ各種



+1,210円(税込) ワインビュッフェ

ランチビュッフェ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。
スパークリングワイン、白ワイン、赤ワイン、全10種以上

料金

- 一般 ¥1,870(税込)
- シルバー (65歳以上) ¥1,650(税込)
- 小学生 ¥1,320(税込) 未就学: 無料

営業時間 11:30 ~ 15:00 (ラストオーダー 14:00) 90分制

席数 60席 (通常より広めに間隔を取っております)

支払い 現金、各種クレジットカード、PayPay利用可能

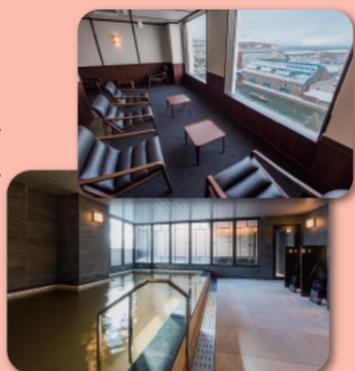
天然温泉 小樽運河の湯

火・木・土・日 限定 温泉入浴パック

隣接するホテルソニアの天然温泉の日帰り入浴が
お食事代 +550円 でご利用頂けます。

入浴ご利用時間 12:30 ~ 17:00

*ご希望の方にはタオルもご用意しております。
*当日のみのご利用となります。



会計時にお渡しするチケットをホテルソニア1階のフロントへお渡し下さい。

ノルド小樽 2F

Sizzle (シズル)

北海道小樽市色内1丁目4番16号

nord-sizzle.com

ノルド小樽 シズル

検索

ご予約・お問い合わせ



WEB でのご予約は
こちらから

TEL 0134-24-0500

E-mail otaru-nord@mystays.com