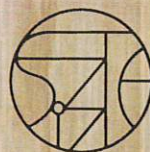




～北海道素材を五感を使ってアレンジ～

ランチビュッフェ
2F レストラン Sizzle



Sizzle

*写真はイメージ画像です。



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

7月～のランチビュッフェメニュー

New エスニックカレーコーナー

- ヒンディーダールカレー
- 南インドカレー
- バターチキンカレー
- キーマカレー
- ミニナン



New 他にも新メニュー多数↓↓

- タンドリーチキン
- 鯖のエスニック風
- 枝豆腐
- 海老とオクラのボン酢ジュレ
- 鮭のみぞれ煮
- 北あかりのニョッキ トマトクリームソース
又は ペンネのパジルクリームソース

- ブルドボークバーガー
- ポテトチキンサンド
- シルキーチョコムース
- わらび餅
- 苺ケーキ
- マンゴーゼリー

定番
ビュッフェ
メニュー

- ライブコーナー
- 野菜のチーズフォンデュソース
 - 牛肉ステーキ 和風ソース
 - ホタテ貝と行者ニンニク入り
ポークソーセージの串焼き
 - パスタ・洋食
 - 本日の日替わりパスタ

- サラダ
- サラダ各種
 - ドレッシング4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 ○スープカレー
(葱、岩海苔、細目昆布)

- 海鮮・ご飯物
- 海鮮各種
(烏賊、甘海老、サーモン等)
 - 白飯
 - 和食
 - 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
 - 特製北海道ミルクプリン
 - フルーツゼリー
 - プティシュー2種
 - 白玉ぜんざい
 - アイスクリーム2種

*メニューは変更になる場合がございます

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 ~ 14:30 (L.O.14:00) 90分制

席数

約100席

支払い

現金、各種クレジットカード、PayPay利用可能

* 社会情勢や諸事情等により営業時間及び営業内容が変更になる場合がございます。



ソフトドリンクバー 10種 + ¥330(税込) 別途

公式ホームページ nord-sizzle.com

ノルド小樽 シズル 検索



公式 instagram
sizzle_nord



ワインビュッフェ
+1,210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



HOTEL NORD
OTARU

ホテルノルド小樽

〒017-0031 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

ご利用頂けます。

・おたるプレミアム付商品券(市内共通券のみ)

・どうみん割 ほっかいどう応援クーポン

