

2023年3月～新メニュー



～北海道素材を五感を使って～

ランチビュッフェ
2F レストラン Sizzle



Sizzle

- 柔らかか筍と菜の花のおひたし
- 鶏肉とアスパラの味噌和え
- イカとポテトのバジル風味
- 鮭の唐揚げ トマト和え 春菊添え
- サワラの中華風あんかけ
- イカと根菜の煮物
- 本鱈のポワレ トマトマリネソース
- ポークのグラタン仕立て
- ハムカツサンド
- 卵とベーコンのサンドウィッチ
- 桜ご飯
- ミックスベリーのクレープ
- あまおうゼリー
- ショコラロールケーキ 等



*写真はイメージ画像です。

定番
ビュッフェ
メニュー

*メニューは変更になる
場合がございます

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
- ハモンセラーノ
- BBQコーナー

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、細目長布)

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
- ツボ銀汁、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
- プチシュー2種
- 白玉ぜんざい
- アイスクリーム2種
- ソフトドリンクバー各種



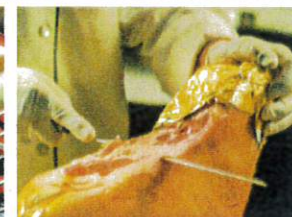
人気のチーズフォンデュソース
いろいろな食材にかけてアレンジ



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

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

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。



ワインビュッフェ
+1,500円(税込)

おたる釀造ワインや世界のワイン等
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

〒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



公式instagram
sizzle_nord

