



～厳選素材で五感を使ってアレンジビュッフェ～



Sizzle

ランチビュッフェ 2024年4月～メニュー

- グリンピースのムース ツナマヨネーズ
 - ヤリイカのエスカベッシュ
 - めかぶの数の子いり山葵風味
 - サワラのスモークと菜の花のお浸し
 - 噴火湾産帆立貝のチリソース
 - アジの香草焼き
 - ニシンと根菜の煮物
 - ポークのグラタン仕立て
 - チキンのトマト煮
 - クリームチーズとブルーベリーの全粒粉ロールサンド
 - チキン和風サンド
 - バターチキンカレー
 - 筍ご飯
 - 道産小麦のパン 3種
- 【 苺と抹茶のデザートフェア 】
- 苺のロールケーキ
 - 苺のケーキ
 - あまおうゼリー
 - 苺アイス
 - 抹茶のロールケーキ
 - 抹茶ムース
 - 抹茶わらび餅
 - 抹茶アイス

* 仕入れ状況・季節により急遽変更となる場合がございます。

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 ○ハモンセラーノ ○ポークソーセージと野菜の串焼き	サラダ ○サラダ各種 トッピング6種、トッピング3種	海鮮・ご飯物 ○海鮮各種 (烏賊、甘海老、サーモン等) ○白飯 和食 ○小樽名物 ザンギ ○ツボ煮、白菜	デザート ○本日のケーキ ○特製北海道ミルクプリン ○本日のゼリー ○フティッシュ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
	パスタ・洋食 ○本日の日替わりパスタ (ニョッキ/ペンネ)	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)		

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

* 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
 * 特に週末・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)



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ワインを
 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
 〒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

公式ホームページ nord.sizzle.com

