

Dinner Buffet

オクトーバー 2020.07.23-

ディナーbuffet

大人 Adults ¥6,050

小学生 Elementary school ¥4,235

蟹食べ放題

本ずわい蟹
Snow crab

海鮮丼
Seafood rice bowl

漬け丼
Soy marinated sashimi rice bowl

いくら丼
Salmon roe rice bowl

海鮮焼
Grilled seafood

刺身盛り合わせ
Sashimi

天婦羅盛り合わせ
Tempura

道産牛ロースのグリル
(和牛脂注入加工牛)
Beef steak
(Beef fat infusion processing cow)

海老風味味噌ラーメン
Shrimp miso ramen

貝塩ラーメン
Shellfish sio ramen

留寿都ポークと青梗菜の角煮風
Braised Rusutsu pork bally
and bok choy

さつま芋のりんご煮
Simmered sweet potato with apple

豆腐入りエビチリソース
Tofu and shrimp with chili sauce

3種のソースのスパゲティ
3 kinds of sauce with Spaghetti

ビーフカレー
Beaf curry

浅利貝とセロリの白ワイン蒸し
Steamed shellfish and celery
with white wine

根菜と根菜のブラウンシチュー
Stewed root vegetables and venison

あさりと菜の花旨塩和え
Clams and Rape blossoms
with salty sauce

鶏レバー煮込み
Simmered chicken lever

チキンソテー
Sauteed chicken

落とがんもの炊き合わせ
Simmered butterbur and tofu fritter

ひじき入りソーメン
Somen noodles with seaweed
(starch noodles)

ハムとセロリのコーンスロー
Ham and celery corn slaw

カルパッチョ
Carpaccio

小籠包
Soup dumpling

トマトと搾菜のサラダ
Tomato and Zha cai salad

サーモンマリネ
Marinated salmon

北寄サラダ
Surf clam salad

豆サラダ
Beans salad

春雨サラダ
Bean vermicelli salad

カニ風味サラダ
Crab salad

『北海道産ななつぼし米』
Rice

炊き込み御飯
Cooked rice

豚汁 香の物
Pork miso soup Pickles

ホテルメイドデザート
Home made dessert

フルーツ
Fruits

ソフトクリーム
Soft cream

ドリンク
Soft drink
ソフトドリンク飲み放題
All-you-can drink