

---

Morning Buffet

Menu

朝食buffetメニュー

2024.05.01 - 05.31

---



---

— 実演メニュー —

魚介3種の握り寿司

野菜の握り

野菜のおぼろ昆布巻き

一口彩り寿司

北海道のお米が育んだ奇跡の卵  
音更町竹内養鶏場の『米艶』のオムレツ

お好きなソースで食べてみれ！

- ・北海道産とうきび入り洋風ホワイトソース
- ・あつけしおにこんぶしょうゆと玉葱の和風ソース

ミルクプリン 柑橘ゼリーのトッピング



— 和食 —

- ★ ホッケと鶏のつみれ汁
- ★ 花咲蟹の鉄砲汁
- ★ 北海道産 ホッケの一夜干し
- ★ 銀鮭の塩焼き
- ★ うなぎと百合根の茶碗蒸し
- ★ 桜海老の真丈と野菜の煮浸し
- ★ うなぎと焼きおにぎりのお茶漬け  
だしをかけて食べてみれ！
- ★ 牛舌ともち麦のお茶漬け  
コーン茶をかけて食べてみれ！
- ★ 北海道産四元豚の焼売
- ★ 北海道産帆立貝の焼売



---

— 和食 —

北海道産米“ななつぼし”のご飯

おかゆ

夕張メロン漬け

イカの味噌漬け

北海道産タラコ

紫蘇と茎わかめの佃煮

北海道産 山わさび味噌漬け

厚焼き玉子

北海道産ブランド大豆”とよまさり”で作った自家製豆腐

十勝産長芋のわさび漬け

---



— 海と大地の料理 —

★ ベル食品のジンギスカンのタレで漬けた道民の味 ジンギスカン

★ 甘じょっぱく焼いた豚肉を帯広名物「豚丼」にして食べてみれ

★ 鴨そばも食べてみればいいしょー

★ 北海道といえば“サッポロミソラーメン”でしょー

★ 醤油ラーメンもあるけど食べてく？

★ 北海道ブランド“スープカレー”  
ココナッツミルクを入れて作ったからなまらうまいっしょ！

★ ビーフマッサマンカレー

★ 北海道産椎茸のグリル

★ 北海道産長芋のフリット

— シャンパンコーナー —

スライスサラミ

北海道産カマンベールチーズ

オリーブのマリネ



---

— 海と大地の料理 —

しらすと菜の花のキッシュ

蟹とポロ葱のロワイヤル クリュスタッセのコンソメジュレ

パテ・ド・カンパーニュ パイナップルのマルムラード

京王プラザホテル札幌伝統のレシピで作った仔牛肉のパテ

ベーコン

ソーセージ

スクランブルエッグ

フライエッグ

鶏肉の赤ワイン煮 ”コック・オ・ヴァン”

ボロネーゼと茄子のラザニア

北海道民のソウルフード”いももち”食べてみればいいしょ！

本日のスープ

---



---

— 野菜たちのささやき —

ツナとミックスビーンズのサラダ

ポテトサラダ 菜園仕立て

マグロとアボカドのポキ

サラダメランジェ

豚タンのスモークとじゃがいも”インカのめざめ”のミモザサラダ

ひよこ豆のペースト (フムス)

人参とザクロのサラダ

チェリートマト

北海道産舞茸と春キャベツのサラダ

パクチーサラダ

自家製ピクルス

厚岸産昆布めん

サラダコンポーゼ

アボカド

生ハムとカッテージチーズのサラダ

---



---

— ヘルシーなオイルのコレクション —

北海道産 アマニオイル

アボカドオイル

エキストラバージンオリーブオイル

北海道北竜町産 ひまわり油

ゴマドレッシング

— ドレッシングとトッピング —

サンマルツァーノドレッシング

すりおろし野菜ドレッシング

ノンオイル青じそドレッシング

シーザードレッシング

十勝産パルメザンチーズ

クリスピーベーコン

フライド オニオン

---



---

— パン各種 —

クロワッサン

パルミエ

シナモンロール

ホワイトブレッド

フォカッチャ

トースト

— ジャム・その他 —

北海道産ハスカップジャム

北海道産ストロベリージャム

北海道産ミルクジャム

バター

はちみつ

北海道産菊芋と大豆のきな粉

フロストシュガー

---



---

— スウィーツいろいろ —

フルーツ各種

北海道産ヨーグルト

バイクドチーズケーキ

フランボワーズとカシスのケーキ

チョコレートケーキ

苺のティラミス

ブルーベリーゼリー

---