

Morning Buffet

Menu

朝食ブッフェメニュー

2025.9.01 — 9.30

— 実演メニュー —

魚介3種の握り寿司

海鮮と野菜のしゃぶしゃぶ

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
- ・ あっけしおにこんぶしょうゆと玉葱の和風ソース
 - ・ 北海道産トマトのクーリー

さつまいもブリュレ

— 日替わりメニュー —

A

ラム肉をタレで漬け込んだ道民の味
ジンギスカン

北海道産とうもろこしの塩ゆで

北海道産ごぼうと蟹のつみれ汁

縞ほっけの塩焼き

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！

北海道産四元豚の焼壳

B

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

北海道産パプリカとズッキーニのソテー

花咲蟹の鉄砲汁

厚岸直送 鮭の塩焼き

オホーツク海で獲れた鮭と
焼きおにぎりのお茶漬け

北海道産帆立貝の焼壳

— 和食 —

北海道産米“ななつぼし”的ご飯

おかゆ

イカの味噌漬け

北海道産タラコ

ガリにしん

きのこ南蛮味噌

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 —

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！

北海道といえば“サッポロミソラーメン”でしょー

野菜のトマト煮”ラタトゥイユ”とヤリイカのマリネ
バジルのエスプーマ

ツブ貝のマリネ 貝のジュの泡を添えて

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

釧路名物”ザンタレ” ザンギに甘辛いタレをかけてみれ！

北海道産当別町 SPF豚もも肉の自家製ハム
(数量限定 なくなり次第終了となります)

コーンスープ

北海道の大地が育んだじゃがいもを様々な調理法で

ベーコン

ソーセージ

スクランブルエッグ

野菜たちのささやき

根菜サラダ

ポテトサラダ ミモザ仕立て

緑の野菜のサラダ

チェリートマト

カラフルビーンズのサラダ

自家製ピクルス

厚岸産昆布めん

赤い野菜のマリネサラダ

スモークチキンと白菜のシーザーサラダ

北海道産とうもろこしとアスパラガスの冷製スープ

(数量限定なくなり次第終了となります)

— 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

バナナマフィン

トースト

— スウィーツいろいろ —

フルーツ各種

北海道産ヨーグルト

かぼちゃモンブラン

ムースマロン

ぶどうゼリー

木苺のムース

白い卵『米艶』で作った”ミルキーホワイトプリン”

米粉ベイクドチーズ