

メニュー

朝昼

実演 コー ナー	肉料理	ローストビーフの カッティングサービス	—	○
	デザート	苺とカスタードのトラロール	○	○
	飾り 寿司	札幌伝統やさい大長ナンバンの 自家製三升漬けと枝幸産水蛸	○	—
		紅鮭の石狩漬け 鱒いくら添え	○	—
		松前漬け	○	—
		鯧切込み	○	—
	野菜 寿司	エリンギ照り焼き 酢橘添え	○	—
		茄子のあっけし おにこんぶしょうゆ焼き	○	—
		茗荷の甘酢漬け	○	—
		オクラの北海道産天然真昆布漬け	○	—

メニュー

朝 昼

実 演 コ ー ナ ー	魚 介 の 握 り 寿 司	北海道産帆立貝	○	—
		北海道産黒がしらカレー	○	—
		鰯	○	—
		北海道産鮭の炙り焼き	○	—
	丼	北海道産ぶりの ハワイ風ミニポケ丼	○	—
	卵 料 理	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 和・洋・中 お好きな味で食べてみれ！ ・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 ・根室産花咲蟹入り 中華風あんかけソース	○	—

メニュー

朝 昼

和 食 ・ 惣 菜		和食山本料理長の味 出し巻き玉子	○	—	
		こまいの一夜干し	○	—	
		アイヌの伝統料理 カムイチェプのオハウ ～北海道産鮭の三平汁～	○	○	
		北海道産金時豆	○	—	
		根菜とひじきの煮物	○	—	
	日 替 り	A	里芋の鶏そぼろあんかけ	○	—
		B	筑前煮	○	—
	日 替 り	A	シシヤモの南蛮漬け	○	—
		B	ニシンの南蛮漬け	○	—
	日 替 り	A	鮭ハラスの塩焼き	○	—
B		アイナメの昆布醤油漬け	○	—	

メニュー

朝 昼

海 と 大 地 の 冷 製 料 理		北海道産モッツァレラチーズの エスプーマ トマトと 生ハムのコンソメと共に	○	—
		木の実とみそのタルト	—	○
		フォアグラのフラン	—	○
		北海道米”ななつぼし”の ライスサラダ	—	○

メニュー

朝 昼

海 と 大 地 の 温 製 料 理		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	○	—

メニュー

朝 昼

海 と 大 地 の 温 製 料 理	北海道限定ビール “サッポロクラシック”と 豚肉、ビーツでまてに作った “ボルシチ” なまらうまいから食べてみれ！	○	○
	ベル食品のジンギスカンの タレで漬け込んだ道民の味 ジンギスカン	○	○
	じゃがいも (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)	○	○

海 と 大 地 の 温 製 料 理		バターライス、 グリルソーセージに ミートソースがかかった 函館グルメの“シスコライス”	○	○
		本日のスープ	○	○
	日 替 り	A 北海道といえば “サッポロミソラーメン” でしょー	○	○
		B にしんそばも 食べてみればいいっしょー	○	○
	日 替 り	A 北海道ブランド“スープカレー”	○	○
		B 北海道発祥ホワイトカレー	○	○
		本日のパスタ	—	○

メニュー

朝 昼

海 と 大 地 の 温 製 料 理		鱈のオーブン焼きと ブランダード 赤ピーマンのソース	-	○
		北海道産知床鶏の赤ワイン煮" コック・オ・ヴァン"	-	○
		大根のブイヨン煮と ハムのチーズ焼	○	○
		じゃがいも、とうきび、 自家製コンビーフのソテー	○	○

メニュー

朝 昼

野菜 た ち の さ さ や き		根菜のサラダ	○	○
		ポテトサラダ	○	○
		サラダメランジェ	○	○
		カボチャのマリネ	○	○
		ひよこ豆のペースト（フムス）	○	○
		ハラペーニョの辛味と 野菜のうま味 ピリッと辛い サルサピカンテ	○	○
		チェリートマト	○	○
		キュウリ	○	○
		ブロッコリー	○	○
		人参	○	○
		様々な豆たち	○	○

メニュー

朝 昼

ス ウ イ ー ツ い ろ い ろ		フルーツ各種	○	○
		北海道産ヨーグルト	○	—
		ショートケーキ	○	○
		梅のゼリー	○	○
		シブーストキャラメル	○	○
		オレンジとルバーブの パウンドケーキ	○	○
		レアチーズケーキ	○	○
		抹茶のわらび餅	○	○