



～厳選素材で五感を使ってアレンジビュッフェ～



Sizzle



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

ランチビュッフェ 2025 年 1 月～3 月 メニュー

【前菜】

- キノコと野菜、アブリコットのマリネ
- 噴火湾産アジの南蛮漬け
- サーモンの冷製バジルソース
- 海老とブロッコリーのペペロンチーノ

【魚料理】

- シーフードドリア
- 道産真鱈のヴァブール トマトソース
- 鶏ゴボウつみれと冬瓜の鶏出し煮

【肉料理】

- 余市産麦豚の塩麹焼き
- チキンと野菜のクリームシチュー

【サンドウィッチ】

- ミニドック
- さつまいもとレーズン・クルミ入り全粒粉ロールサンド

【人気ライブコーナー】

- 野菜のチーズフォンデュソース
- ホエー豚と野菜の串焼き
- 牛肉のステーキ 和風ソース
- ハモンセラーノ

【ご飯・カレー】

- 鮭とワカメご飯

【蒸し物】

- 海老焼売
- 肉まん

【デザート】

- ホテル特製北海道牛乳プリン
- バイクドチーズケーキ
- リンゴのゼリー
- 大学イモ

定番 ビュッフェ メニュー	サラダ	スープ・汁物	海鮮・ご飯物	デザート
	○サラダ各種 (ドレッシング6種、トッピング3種)	○本日のクリームスープ ○味噌汁 (基、岩海苔、雑豆同和)	○海鮮各種 (鰯節、甘海老、サーモン等) ○白飯	○プチシュー2種 ○白玉ぜんざい ○アイスクリーム2種
	○パスタ・洋食 ○本日の日替わりパスタ (ニョッキ/ペンネ)	○スープカレー パン ○道産小麦使用パン3種 (バター、ジャム3種)	和食 ○小樽名物 デンヂ ○ツブリ餅、白菜キムチ	ソフトドリンク各種 ○コーヒー、紅茶(糖、アイスティー) ウーロン茶、オレンジジュース 牛乳、サブリッパドリンク デュークスウォーター、ピネガードラ

料金

一般 ¥2,530(税込)
シルバー(65歳以上) ¥1,980(税込)
小学生 ¥1,430(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

- ※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。)
- ※営業時間及び営業内容・料金等が変更となる場合がございます。
- ※シルバー割引ご利用の場合、年齢の確認ができる証明書をお持ちくださいませ。
- ※仕入れや市場により急遽メニュー内容の変更となる場合がございます。
- ※写真はイメージでございます。



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ソムリエ厳選の
ワインが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



HOTEL NORD
OTARU

ホテルノルド小樽

〒047-0031 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

ノルド小樽 シズル

検索

