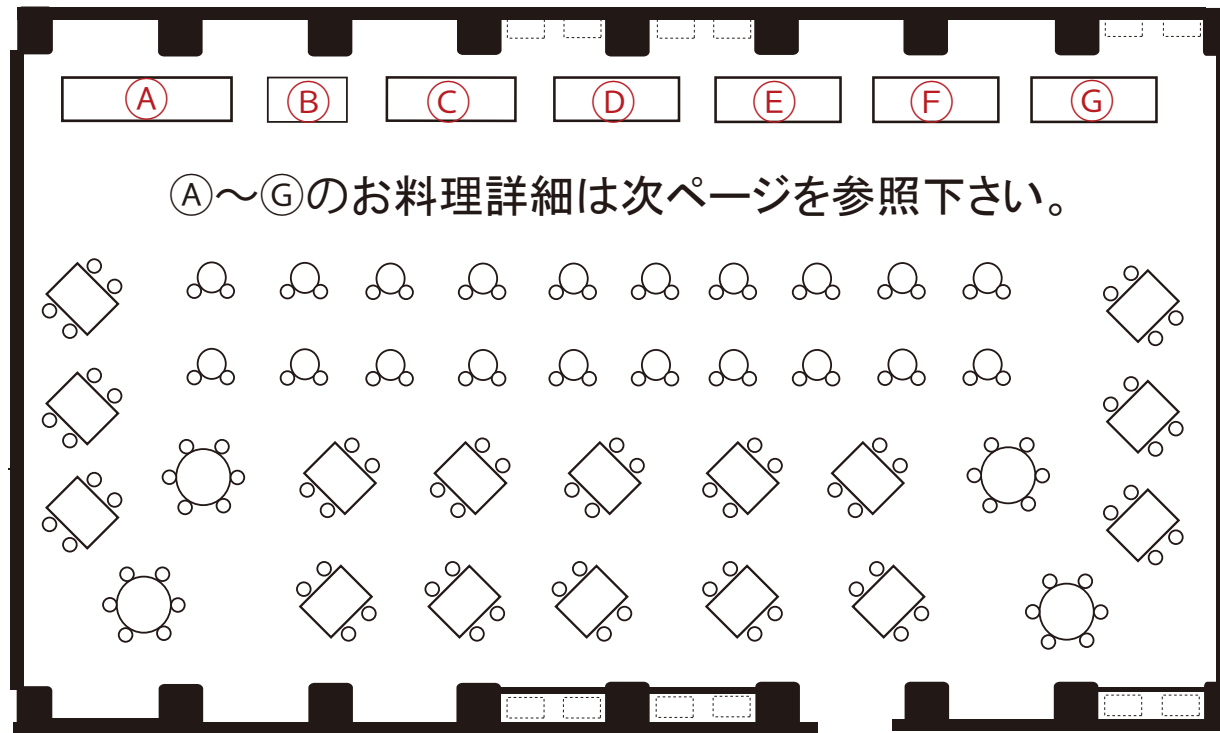


新スタイルグルメビュッフェ会場図



<お客様にお願い>

☆お料理を取りに行く際は、マスクの着用をお願いいたします。

☆お料理は十分に用意いたしております。ごゆっくりお召し上がりください。

☆お料理のコーナーは間隔を開けてお並び下さい。



森のスパリゾート
北海道ホテル

お好みのお料理は下記のコーナーにご用意しています。

①

- ・春の香りを少しずつ。和前菜盛合せ
- ・実演サービスで出来立てを味わう海鮮ばらちらし寿司
- ・和の王道 出汁が決め手の特製茶わん蒸し
- ・箸で切れるじっくり煮込んだ道産豚の角煮
- ・道産野菜たっぷりのホツとする豚汁



②

- ・海老と玉子のチリソース煮
- ・たっぷり十勝野菜が入ったあんかけ焼きそば
- ・コラーゲンを摂取！ふかひれスープ

③

- ・十勝産ナチュラルチーズ各種
- ・ほくほくじゃがいもに熱々とろとろラクレットチーズ

④

- ・十勝野菜たっぷりのコンビネーションサラダ
- ・ノルウェー産サーモンと道産タコのマリネ
- ・イタリア産生ハム カットサービス
- ・新鮮フルーツ各種



お好みのお料理は下記のコーナーにご用意しています。

⑤

・横溝シェフSELECTIONデザート8種

⑥

・実演で贈る ベーコンのトマトソーススパゲティ
・ホテル伝統の味。ローストビーフ カuttingサービス

⑦

・洋風天ぷら？！白身魚と海老のベニエ
・若鶏モモ肉の香草まぶしたグリエ
・魚介類たっぷりサフラン香るブイヤベース
・お子様も大人も大好きとうもろこしのクリームスープ
・十勝野菜の旨味が詰まったブイヨンスープ
・イベリコ豚と越冬野菜たっぷりの十勝ワイン煮込み
・斬新なアイデアで！洋風仕上げの十勝名物「豚丼」

