

北海道素材を使って五感を刺激するbuffet

7.1 NEW OPEN



“ホテルノルド小樽”に『Sizzle-シズル-』誕生。
ライブ感のあるbuffetをお愉しみいただけます。

Sizzleは視覚、聴覚、触覚、味覚、嗅覚の五感で感じて美味しく味わえるbuffetです。
ただ食べるのではなく自分で食べ方をアレンジできるのも魅力のひとつ！
小樽で北海道の美味しいを思う存分堪能してください。



Sizzle

buffet 90分 | ￥1,800(税込)

ワイン90分飲み放題 | ￥1,200(税込)

ホテルノルド小樽



ランチ 11:30～15:00 (最終入場 14:00)

TEL.0134.24.0500

〒047-0031 北海道小樽市色内1丁目4番16号

HOTEL NORD
OTARU

2F



十勝ラクレットチーズモールオッシュ



3種のスモールバーベキュー



チョップドサラダ



アラカルトイメージ

LUNCH FOOD MENU

¥1,800 (税込)

※予告なく内容が変更する場合がございます。

SALAD

A LA CARTE

CHEESE LIVE

LIVE

サラダ & チョップドサラダ

洋食冷製料理

LIVE

ラクレット & グラナパダーノ

1. グリーン野菜
2. ブチトマト
3. さつまいも
4. ブロッコリー
5. レッドオニオン
6. 大根
7. 人参
8. きゅうり
9. ピーンズ
10. コーン
11. リンゴ (フルーツ)
12. カリフラワー
13. キヌアと雑穀
14. ベーコン(トッピング用)

15. ポテトサラダ
- 添物：フライドオニオン
フライドガーリック
- ドレッシング(4種)
- ・山葵
 - ・シーザー
 - ・特製ドレッシング(2種)

16. シーフードと旬野菜のカクテル
17. オホーツクのタコのカルパッチョ
18. チキンのハニーマスタード
19. 道産豚のテリーヌ
20. 冷製ラタトゥイユ

和食冷製料理

21. 枝豆腐
22. 烏賊三升漬け
23. 梅山葵めかぶ

24. 十勝ラクレットモールウォッシュ
25. 蒸し野菜
26. ジャがいも
27. ブロッコリー
27. にんじん
28. ソーセージ
29. カットバケット

30. グラナパダーノの Pasta
31. グラナパダーノのリゾット

STAPLE FOOD & SOUP

MEET & SEAFOOD

SWEETS

主食 & 汁物

洋食料理

スイーツ

- 32~44. お好み手織り寿司
(とびっこ・サーモン・甘海老・烏賊・塩たらこ
・鮭フレック・かんぴょう・しいたけ煮
・アボカド・金糸玉子・カイワレ・
・ブロッコリースプラウト・酢飯)
45. 季節の炊き込みご飯
 46. スープカレー
 47. 白飯(道産なつぼし)
 48. 本日のスープ(洋食)
 49. 鮮魚の潮仕立て
 - 50~53. 香の物&ピクルス(4種)
 - 54~56. (パン3種)
(ブチフランス・胚芽パン・ライ麦パン)
- 添物：・十勝しんむら牧場ミルクジャム
・富良野ジャム3種
白ブドウジャム・人参ジャム・苺ジャム
・バター

LIVE

- 57~59. 3種のスモールBBQ
・牛(やわらか加工牛)・シーフード
・日替わり(ラムorささみorポーク)
60. 旬野菜のトマトソースペンネ
or きたあかりのニョッキクリームソース
61. 日本海のアイナメのフリットバルサミコソース
or 積丹沖ソイのポワレトマトマリネソース
62. 小樽ザンギ

和食料理

63. 豚の角煮
64. カレイの揚げ煮
65. 噴火湾のカジカのみれと野菜の煮物

DRINK

ドリンク

- ・オレンジジュース
- ・野菜ジュース
- ・道産牛乳
- ・ウーロン茶
- ・紅茶(有機栽培)
- ・コーヒー
- ・ほうじ茶
- ・オーガニックアイスティー
- ・フレーバードティー2種
- ・デトックスウォーター