

美味しいひとときを思う存分お楽しみください

朝食ブッフェ

Morning Buffet

2017/2/3

会場・・・地下1階「メインバンケットホール」

Restaurant: Main Banquet Hall (Basement 1st floor)

※都合により会場・営業時間を変更させていただく場合がございます。

営業時間: 6:30A.M. ~ 9:30A.M. (9:30A.M. ラストオーダー/10:00A.M. 終了)

Open Hours: 6:30A.M. ~ 9:30A.M. (9:30A.M. Last Call/10:00A.M. Closed)

料金(1名さま): おとな¥2,300/こども(7~12歳)¥1,150/幼児(4~6歳)¥550

Price (one person): Adult ¥2,300/Child (7~12 years old) ¥1,150/Infant (4~6 years old) ¥550

メニューのご紹介(一部のメニューは日替わりでご用意しております)

Morning Buffet Menu (Just a part)

＜日本料理 Japanese food＞	＜西洋料理 Western food＞	
北海道産 いくら醤油漬 Salmon Roe Soaked in Soy Sauce	日替わり実演 鉄板焼き仕立ての目玉焼き Daily Fried Egg	日替わり蒸し野菜 にんじん/ブロッコリー Daily Steamed Carrot/Broccoli
北海道産 とろろ芋 Grated Yam	日替わり実演 フレンチトースト Daily French Toast	サラダ各種 Various Salads
北海道産 鮭の塩焼き Grilled Salmon with Salt	北海道産鶏卵のスクランブルエッグ Scrambled Eggs	コーンフレーク/フルーツグラノーラ Cornflakes/Fruit Granola
北海道産 アイナメ白醤油焼き Fish Grilled with White Soy Sauce	北海道産鶏卵のポイルエッグ(冷製) Boiled Egg (Cold)	ミニホットケーキ Mini Hot Cake
北海道産大豆の寄せ豆腐 Tofu (Use of soybeans from Hokkaido)	北海道産豚肉の焼きベーコン Bacon	フルーツ各種 Various Fruits
日替わり 北海道産じゃが芋を使った肉じゃが Braised Meat and Potato	ロースハム(冷製)/ポイルソーセージ Ham (Cold)/Boiled Sausage	ホテルブレッド/ライ麦ブレッド Hotel Bread/Rye Bread
日替わり ふきの煮物(北海道産) Stewed Butterbur	日替わり ミニオムレツ/スペイン風オムレツ Daily Omelet/ Spanish Style Omelet	ミルクロール(ふらの牛乳使用) Milk roll (Furano Milk use)
白飯(北海道産米) Rice From Hokkaido	日替わり コーンのみみ揚げ/かぼちゃクロquette Daily Fried Corn/Pumpkin croquette	かぼちゃロール/パン・オ・ショコラ Pumpkin roll/Pan・au・Chocolat
おかゆ(北海道産米) Congee (Hokkaido Rice)	日替わり 北海道産玉ねぎのスープ Daily Soup from Hokkaido Onions	クロワッサン(富良野産小麦使用) Croissant (Furano Wheat use)
納豆(北海道産大豆使用)/味付けのり Natto from Hokkaido/Seasoned Laver	日替わり 北海道産人参のクリームスープ Daily Cream soup from Hokkaido Carrot	ふらの牛乳/ふらのヨーグルトチーズ Furano milk/Yogurt cheese
北海道産 山わさび醤油漬 Japanese mustard Seasoned in Soy Sauce	日替わり スープカレー(ビーフ&野菜) Daily Soup Curry (Beef&Vegetables)	ドリンク各種 Various Drinks
松前漬(北海道産真昆布使用) Pickled Kelp and Dried Squid with Soy Sauce	日替わり スープカレー(チキン&野菜) Daily Soup Curry (Chicken&Vegetables)	 <p>道産食材メニュー続々登場</p>
すいとん(北海道産小麦使用) Suiton (Flour Dumpling Soup)	日替わり 温かいうどん(北海道小麦使用) Daily Warm udon (Furano Wheat use)	
白菜漬/長芋醤油漬/イカの塩辛 Pickle of the Chinese Cabbage/Chinese Yam Pickled in Soy Sauce/Spicy Salted Squid	日替わり ラーメン(北海道小麦使用) Daily Ramen (Furano Wheat use)	
玉子焼き/のり佃煮/黒地のり/梅干し Japanese Omelet/Seaweed Tsukudani/Laver/Pickled Plum	蒸し野菜 北海道産じゃがいも Steamed Potato	
日替わり お味噌汁(キャベツと油揚げ)/(玉ねぎとエノキ茸) Daily Miso Soup (Cabbage and Deep-Fried Tofu Pouch)	日替わり温野菜 北海道産かぼちゃ/キャベツ Daily Steamed Pumpkin/Cabbage	

●食材によるアレルギーなどがございましたらあらかじめお申し付けください。

Kindly inform us priorly if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions.

●厨房内の調理器具は十分な洗浄を施しておりますが、すべての食材を同一の環境で調理しております。

Please be advised that all ingredients are prepared in the same kitchen.

●仕入れの状況により、食材、メニューに変更がある場合がございます。

Please be advised that menu and ingredients are subject to change based on availability on the market.