



SALAD

メインとしてもたっぷり食べられる
“チョップドサラダ”
NYで流行となったチョップドサラダは野菜を細かく刻んだサラダ。
ドレッシングとよくなじみ多くの種類が食べられます。

サラダ&チョップドサラダ

サニーレタス・カールレタス/プチトマト/さつまいも/
レッドオニオン/大根/人参/胡瓜/ピーズ/コーン/
カリフラワー/ブロッコリー/キヌア/南瓜サラダ

● 添物
フライドオニオン/フライドガーリック/クリスピーベーコン

● ドレッシング
山葵/自家製キャロット/シーザー/自家製オニオン



A LA CARTE

小樽のソウルフードを含んだ、
道産食材を中心にご用意しております。
北海道ならではの海産物や道産素材を使った
和洋メニューをお楽しみいただけます。

和食冷製料理

- ・よもぎ筑前豆腐
- ・サーモンの塩麹漬け
- ・帆立塩辛漬
- ・梅山菜めかぶ

洋食冷製料理

- ・シーフードとパスタ ミックス野菜のサラダ
- ・小樽産ニシンマリネ
- ・鶏肉の梅マヨ和え
- ・道産豚のテリーヌ



CHEESE LIVE

北海道チーズの逸品
十勝の大地で育った乳牛のみを使用。
厳しい品質・製造基準をクリアし、十勝の恵みアルカリ泉質の
モール泉で洗われ、熟成させた芳醇なチーズ。

十勝ラクレットモールウオッシュ

温野菜/じゃがいも

・カットバケット
・グラナパダーノの Pasta 又はグラナパダーノのリゾット(週替わり)



STAPLE FOOD & SOUP

一味違うノルドの御寿司
お好みの具材を中巻寿司にトッピング。海鮮でも野菜寿司でもお好みで。



彩り手織り寿司

とびっこ/サーモン/アボカド/鳥賊/塩たらこ/鮭フレーク/かんぴょう/しいたけ煮/甘海老/酢飯

チキンマカレー/スープカレー(フライドポテト/人参/茄子/パプリカ)/
本日のスープ/鮮魚の潮仕立て/
白飯(北海道産産なっほし)/菜の花と桜海老のまぜご飯/漬物各種(たくあん/キムチ)/ピクルス

BREAD

プチフランス/胚芽パン/ライ麦パン
北海道 十勝しんむら牧場 ミルクジャム/
北海道 富良野ジャム 3種(白葡萄・人参・苺)/メープルシロップ/北海道バター

MEET & SEAFOOD

ひと手間加えたオリジナルメニューや郷土食
道産素材を焼き鳥風に焼き上げたスモールBBQや、
小樽ならではのメニューも。

CUTTING SERVICE ~カッティングサービス~

余市産豚豚のトリュフ風味のロースト

当シェフが目の前で見るカッティングサービス。
北海道余市産の豚豚をローストにし、しっかりとジュースに仕
上げました。
余分な脂が抜け、香ばしい焼き上がりになっております。
お酒と合わせると、なお美味しく頂ける間違いないの一品です。



ミート & シーフード

洋食料理

<スモールBBQ>
ポーク(肩ロース)/特製BBQソース/
知床クリーンポークの行者ニンニク入りソーセージ/
噴火湾のモツのBBQ/
パンネ アラビアータorきたあかりのニョッキクリームソース/
噴火湾の鮭のフリット バジルマヨネーズ/
道産ホッケのタップナード トマトソース

小樽ザンギ

ミート & シーフード

和食料理

豚の角煮/サワラと筍の治郎煮/
揚げ出し豆腐の鶏そぼろあんかけ/
しりべしコトリアード/
パンとバジル風味のヴィネグレットソース

DESSERT

道産牛乳のプリンやプチスイーツ
旬のフルーツや自然の香りや甘みを感じられる
かわいらしいプチスイーツをご用意。

本日のケーキ/ホテル特製北海道牛乳プリン/フルーツカクテル/
ゼリー/プッシュー プレーン/プッシュー チョコレート/
白玉ぜんざい/
アイスクリーム(バニラ)/アイスクリーム(チョコレート)



フルーツパフェ (マンゴー/ベリー/チョコ)

その日の気分で楽しめるフルーツパフェを3種ご用意。
マンゴー、ベリー、チョコと彩りも鮮やか。
女性に喜ばしい、たくさん楽しめるサイズ感も魅力的。
果肉もちょっぴりあしらった愛らしいパフェをお楽しみください。

DRINK

オレンジジュース/野菜ジュース/北海道美瑛町牛乳/烏龍茶/
オーガニックアイ스티ー/オーガニックティ/デトックスウォーター/
フレーバードティ(ローズヒップ&ハイビスカスフラワー/ミックスフルーツ/カモミールフラワー)/
コーヒー/紅茶/ほうじ茶/サプリメントドリンク

WINE BUFFET +1,200円(税込)

道産や国産、各国のワインを11種取り揃えております



Red Wine

おたる赤辛口

Otaru Rouge Dry
ライドボディ | 北海道

エコバランス・ピノノワール

Eco Blanc pinot Noir
ライトボディ | チリ | ピノノワール

ザッピオーネ・モンテプルチアーノ・ダブルツツオ

Sabbione Montepulciano d'Abruzzo
ミディアムボディ | イタリア | モンテプルチアーノ

ロバートモンドヴィ・ウッドブリッジ・ジンファンデル

Robert Mondavi Woodbridge Zinfandel
ミディアムボディ | アメリカ | ジンファンデル

d.A.カベルネ・ソービニオン

d.A. Cabernet Sauvignon
フルボディ | フランス | カベルネソービニオン

White Wine

おたるブラン辛口

Otaru Blanc Dry
辛口 | 北海道(醸造)

コノスル・ピクシレタ・ゲヴェルトツラミネール

Cono Sur Bicicleta Gewürztraminer
やや辛口 | チリ | ゲヴェルトツラミネール

ザッピオーネ・トレッピアーノ・ダブルツツオ

Sabbione Trebbiano d'Abruzzo
辛口 | イタリア | トレッピアーノ

シーリッジ・カリフォルニア・シャルドネ

Sea Ridge California Chardonnay
辛口 | アメリカ | シャルドネ

ペーターメルテス・リースリング・カピネット

Peter Mertes Riesling Kabinett
やや辛口 | ドイツ | リースリング

Sparkling Wine

ラルース・スプマンテ・ブリュット

Larus Spumante Brut
辛口 | イタリア | トレッピアーノ