



Sizzle

nord-sizzle.com

ノルド小樽 シズル

検索



料金

一般 ¥1,870(税込)

シルバー (65歳以上) ¥1,650(税込)

小学生 ¥1,320(税込) 未就学:無料

営業時間

11:30~14:30 (ラストオーダー 14:00) 90分制

席数

60席 (通常より広めに間隔を取っております)

支払い

現金、各種クレジットカード、PayPay利用可能

* 社会情勢や諸事情等により営業時間及び営業内容が変更になる場合がございます。
* 写真はイメージです。



テイクアウトメニューも好評販売中!

人気ビュッフェのメニューをご自宅で。
会議や会食等に最適なお弁当もご用意。



>> 要事前予約 <<
詳しくQRコードの案内
または、ホテルのホーム
ページをご覧ください。

MENU

ライブコーナー

- ホークと行者ニンニクのソーセージと 鶏もも肉の串焼き
- 鮭のハイ包み焼き
- 野菜のチーズフォンデュソース
- 牛肉ステーキ 和風ソース

サラダ、アラカルト

- サラダ各種
- ドレッシング 4種、トッピング 3種
- 小海老のマヨネーズ和え
- フジリとミックスビーンズのバジル風味
- 冷たい茄子の煮浸し
- サーモンの黒酢風味マリネ

スープ・汁物

- スープカレー
- 本日のクリームスープ
- 味噌汁

海鮮、ご飯物

- 海鮮各種
- (マス子イクラ、甘海老、サーモン等)
- 五目御飯 ○白飯

パスタ・洋食

- 北あかりのニョッキ クリームソース
- ピザマルゲリータ
- 余市産小麦豚と牛肉のミートローフ
- 道産ホタテ貝とタラのソテー ○パン各種

サンドウィッチ

- シュリンプ エッグ サンド
- 生ハムのイタリアンサンド

和食

- 鯖のみそ焼き
- 小樽産ホッケの つみれと根菜の煮物
- 豚の角煮
- 小樽名物 ザンギ
- ツボ漬け、白菜

デザート

- 本日のケーキ
- 抹茶のムース
- 特製北海道ミルクプリン
- フルーツカクテル
- フルーツゼリー
- ブテシユ-2種
- 白玉ぜんざい
- アイスクリーム2種



ドリンクバー +330円(税込)

デトックスウォーター、サプリメントドリンク、オレンジジュース
美瑛牛乳、烏龍茶、コーヒー、紅茶・ハーブティ各種



ワインビュッフェ +1,210円(税込)

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