

POMODORO NEWS

ポモドーロ・ニュース

2020 10/1 (Thu)~12/31 (Thu)



2方向で換気
をしています



室温に異常
を察しています



お客様に消毒
をお願いしています



スタッフのマスク着用
を義務化しています

当店はウイルス対策を実施しております

CORE's NEW STYLE BUFFET * NOVEMBER / DECEMBER



Buffet Lunch & Dinner

北の意みを
味めぐり

北海道を意識した料理を メインにスイーツも充実! 北の贅沢buffet

【前菜】

- ・筑前煮・おくらとろろ・さつま揚げ・さつま芋レモン煮・ひじき煮
- ・小松菜ナムル・かぼちゃ煮・梅春雨等

【温製料理】

- ・揚げ物盛り合わせ・天麩羅盛り合わせ・焼きそば・オムレツ 旨ソース
- ・お魚のソテー・パプリカのソース・ポテトグラタン・本日のパスタ
- ・小エビと肉団子のバジルソース炒め・小籠包または シュウマイ
- ・ノエリア または 炒飯・ミニ豚丼
- ・薄もものソテー 旨ソース (ディナーはローストビーフに変更となります)

【サンドイッチ & パン類】

- ・バケットサンド(スクランブル、ベーコン)
- ・ソフトフランスサンド(韓式モック または 鮮南蛮漬、サニーレタス、マヨネーズ)
- ・ミニバーガー(ハンバーグ、トマト、サニーレタス、ケチャップ、マスタード、ウスター)
- ・5種類日替わりパン&惣菜パン・グリッシーニ

【ランチスペシャル】・ちらし寿司

【ディナースペシャル】・サーモンイクラ丼

【冷製料理】

- ・生ハム、サラミ・鴨のスマーク・カボナータ・カプレーゼ
- ・サーモンカルパッチョ・鴨むね肉の胡麻ソース
- ・冷製コンスープ・冷製レモンキンスープ
- ・ガスパッチョ&ペペーリーフ・野菜ジュレ
- ・12種類のサラダバー/ドレッシング/コンディメント等

【デザート】

- ・7種類日替わりケーキ・3種類のグラスデザート
- ・2種類ソフトクリーム・フルーツ&カクテルフルーツ
- ・白玉団子(あずき)・パン各種
- ・コーヒー・健康ドリンク・ソフトドリンク等



蟹の皿盛り(追加 +1,000円)



ローストビーフ ※ディナー



グラスデザートが新しくなりました!



スマークサーモンカルパッチョ



スマークサーモンいくら丼 ※ディナー

11月1日~12月31日

* 12.23 (水) ~ 12.25 (金) は、クリスマスデザートが登場!!

イベントカレンダー

11月 November							12月 December						
日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土
1	2	3	4	5	6	7			1	2	3	4	5
8	9	10	11	12	13	14	6	7	8	9	10	11	12
15	16	17	18	19	20	21	13	14	15	16	17	18	19
22	23	24	25	26	27	28	20	21	22	23	24	25	26
29	30						27	28	29	30	31		

前日 16:00 までのご予約で
ディナー予約特典
蟹の皿盛りをサービス!
(通常 ¥1,000)

	ランチ 11:30~15:00 (L.O.14:00)		ディナー 17:30~21:00 (L.O.20:00)	
	平日	土・日・祝	平日	土・日・祝
大人	¥2,200		¥3,250	
小学生	¥1,300		¥1,650	
幼児 (4歳~小学生未満)	¥650		¥650	

■ ランチ限定レディースチケット利用日
大人 2,200 ▶ ¥1,800

■ 平日ディナー限定チケット利用日
大人 3,250 ▶ ¥2,600

■ スイーツbuffet
11.22 (日)
ランチは 11:30~14:00 まで
大人 ▶ ¥2,300

スイーツbuffet 総集編

2020.11.22 (日)
15:00~16:30 (90分)

大人 ¥2,300
小学生 ¥2,300
幼児 (4歳~小学生未満) ¥650

2020年のスイーツbuffetの
アンコールスイーツがぞらり!

※新型コロナウイルス (COVID-19) 感染拡大防止に向けた取り組みの一環で予告なく中断する場合がございます
過半数で開催状況をホテル・ホームページでご案内いたします

※料金にはサービス料・消費税が含まれております ※画像はすべてイメージです ※1名様から可 ※仕入れ状況によりメニュー内容を一部変更する場合がございます
※ソーシャル・ディスタンスの観点より、席の調整やご利用時間の2部制のご案内をさせていただきます