POMODORO NEWS

ポモドーロ・ニュース 2021 10/1 (10 ~ 12/31 (10)









当店はウィルス対策を実施しております

CORE'S NEW STYLE BUFFET * OCTOBER / NOVEMBER / DECEMBER **10/31 (E) . 11/21 (E) **





冷製料理

• かぼちゃサラダ

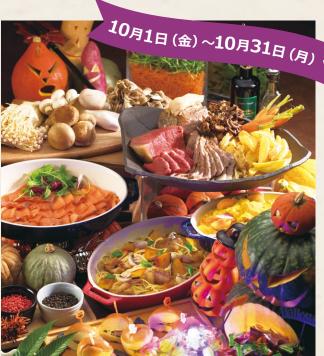
- 秋のきのこと鶏のマリネ • 冷製パンプキンスープ
- ガスパチョ&ベビーリーフ
- ・ピクルス • 生ハム、サラミ
- カポナータ
- 6種類の和惣菜
- 12種類のサラダバー など

- 鶏もも肉とかぼちゃのクリーム煮 鮭ときのこのリゾット
- 本日のオムレツ 鰆のソテー 野菜たっぷりトマトソース
- ローストポーク3種のソース 秋茄子と茶美豚のオイスター炒め
- パングラタン or マカロニグラタン かぼちゃスープ
- 秋刀魚とキノコのペペロンチーノスパゲッティ • 温野菜のカマンベールチーズ焼き • 揚げ物盛り合わせ
- 黒カレー 味噌汁 そば

デザート

- ハロウィンスイーツ&ケーキ
- グラスデザート ・ソフトクリーム
- フルーツ&カクテルフルーツ
- パン各種
- コーヒー
- ソフトドリンク など







地場食材を活かした気になるメニューがずらり!

兵庫県 地産地消 ブッフェ

- 兵庫県産赤かぶらと烏賊のマスタードマリネ コールミート盛り合わせ
- 兵庫県産のかぶのフラン ガスパチョ&ベビーリーフ
- 兵庫県野菜たっぷりサラダバー12種類 野菜スティック
- 生ハム、りんご、クリームチーズ 6種類の和惣菜 • 冷製コーンのポタージュ • 冷製パンプキンスープ

蟹の1皿 サービス

- 淡路の玉ねぎと鶏むね肉 (丹波すこやか鶏) の天ぷら 明石焼き風オムレツ
- 兵庫県産野菜のカマンベールチーズ焼き本日のパスタ
- 兵庫県産牛肉を使用したビーフピラフ or そばめし or かつめし • 牛肉と季節野菜のオイスター炒め • パングラタン or マカロニグラタン
- ぼっかけうどん 揚げ物盛り合わせ 黒カレー 味噌汁
- 魚介のソテー ペペロン風味のソース かぼちゃスープ
- ケーキ3種類 グラスデザート ソフトクリーム ソフトドリンク各種
- カクテルフルーツ 杏仁豆腐 フルーツ3種 パン各種 コーヒー など

※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 ※什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 ※除外日: 10/31(日)、11/21(日) ※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部制のご案内をする場合がございます ※ディナーブッフェは前日16:00までにご予約がない場合、翌日の営業をクローズする場合がございます ※7/20(火)より店内にて、デリカテッセンのイートイン営業を実施しております ※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 ※週単位で開催状況をホテル・ホームページでご案内いたします ※緊急事態宣言および蔓延防止による要請で時短営業および休止になる場合がございます。また、アルコール提供時間を変更および提供自粛する場合がございます







12.23 (木)~12.25 (土) は、 クリスマスデザートが登場!!





特典 ¥500プレゼント!

¥700



LINE の 「友だち追加」 からご登録 してください

¥700

安心・安全にお迎えするために

CORE's New Style Buffetとは

アフターコロナ (新しい生活様式)に寄り添ったブッフェの考え方を 取り入れ、安心・安全に過ごしていただくスタイルを提案いたします。

スニーズガード(飛沫防止ガード)の設置







お客様をお迎えするためのスタッフの取り組み

新型コロナウイルス 感染予防・感染拡大防止に お客様をお迎えいたします。

●入口付近 :マスク着用の感染症専任スタッフがご案内いたします。 ●席案内: テーブル配置は感染症専任スタッフが対応いたします。

: 調理従事者はマスク・手袋着用し衛生管理点検表をもとに安全衛生の徹底を図ります。

:料理の差し替え担当者はマスクと手袋着用し取り換えいたします。

料理用のトングは一定時間で全て交換いたします。

CORE's New Style Buffetの具体例: 3つの密を避けるための行動

飛沫感染防止











●料理卓

●入口付近 :マスク着用で入店していただきます。 : 担当係の案内のもと、間隔をあけてお待ちいただきます。 ●待合席

: お料埋を取る際はマスクを着用していただきます (お持ちでない場合は支給いたします)。 : ブッフェ卓にはスニーズガード(飛沫防止ガード)を設置いたします。

スープ・ご飯等は状況に応じてスタッフで取り分け対応いたします。

●席配置





: 間隔をあけた席をご用意いたします。

換気の強化を行い、空気の入れ替えを行います。

征業員スペースも常時換気中といたします。休憩中もマスク着用いたします。

●入口付近 :手の消毒(自動噴霧器)を実施いたします。但し発熱の自覚のあるお客様はご遠慮いただきます。 ●カトラリー:お皿・カトラリー・箸・紙おしぼり・取り皿数枚をお席にあらかじめセットいたします。

> 消毒を徹底いたします。料理卓にも自動噴霧器を設置いたします。 アルコール (エタノール) を使用してテーブル・料理卓等の消毒を微底いたします。

: アルコール (エタノール) を使用してドリンクマシーンのボタンやピッチャーの持ち手の

CORE's New Style Buffetのオペレーションは、京都大学ウイルス・再生医科学研究所の宮沢孝幸准教授に監修をいただいております。