

《 北海道バイキング 2022 》

◆シェフズコーナー

- ・ポイル トゲズワイ蟹
- ・焼きたてステーキ（牛脂注入加工肉）

◆コール料理

- ・フレッシュサラダ
（レタス, コールスロー, トレビス, 紅心大根, 水菜, プチトマト, コーン, セロリ, 豆苗）
- ・勝手丼（寿司ネタ：海老, 烏賊, 穴子, 貝柱等）
- ・サーモンとじゃが芋の玉子テリーヌモザイク仕立て
- ・数の子とクリームチーズ
- ・雲丹風味のフラン
- ・玉葱の冷製スープ
- ・コーンのキッシュ
- ・じゃが芋と玉葱のサラダ
- ・わかさぎのエスカベッシュ
- ・かぼちゃサラダ モンブラン風
- ・蝦夷鹿のカルパッチョ仕立て（ディナー限定）
- ・氷下魚（コマイ）の辛子マヨネーズ（ディナー限定）
- ・フルーツの盛合せ
- ・パン各種
（クロワッサン, ほうれん草パン, 人参パン, チョコパン, バゲット, ミルクパン）

◆ホット料理

- ・豚丼
- ・室蘭焼き鳥
- ・スープカレー
- ・中華ちらし
- ・エスカロップ
- ・ちゃんちゃん焼き
- ・鉄砲汁
- ・ジンギスカン
- ・ザンギ
- ・バターライス
- ・ローストポークのハスカップマスタード
- ・氷下魚（コマイ）の唐揚げ（ディナー限定）
- ・ラーメンコーナー（札幌味噌ラーメン、函館塩ラーメン）

- ・白御飯
- ・スターゲイト特製カレー
- ・味噌汁（赤味噌）
- ・味噌汁（合わせ味噌）
- ・コンソメスープ

◆デザート

- ・ニューヨークチーズケーキ
- ・小豆のパバロア
- ・ミルクゼリー
- ・抹茶ティラミス
- ・かぼちゃのシフォンケーキ
- ・アイスクリーム6種
- ・チョコレートファウンテン

◆飲料

- ・コーヒー
- ・アイスコーヒー
- ・紅茶
- ・ウーロン茶
- ・ヴィネガードリンク
- ・コカ・コーラ
- ・メロンソーダ
- ・カルピス
- ・オレンジジュース

※食材の入荷状況により一部メニューが変更になる場合がございます。