

ダイニング &amp; カフェ ランデブーラウンジ

# 秋のプレミアム ランチビュッフェ

ニューオータニイン札幌(札幌市中央区/総支配人 鈴木俊哉)、  
 1F「ダイニング & カフェ ランデブーラウンジ」では、秋の3連休に  
 スペシャルランチビュッフェを開催いたします。  
 シェフが腕によりをかけた和洋中のお料理とスイーツ約40種類のほか、  
 スペシャルならではの“プレミアムメニュー”も登場！  
 ご家族やご友人と“食欲の秋”を満喫してください。

9/9(金)～10/1(土)開催「さっぽろオータムフェスト2016」西10丁目会場に  
 出店する「パワーサラダキッチン」のメニューを、当ホテルの洋食料理長  
 竹林義仁が監修いたしました。キューピー株式会社とのコラボ企画で、  
 おいしい北海道の野菜をさらに“美味しく”する新しいサラダの形を提案いたします。  
 今回、「パワーサラダキッチン」のメニューの内3品をランチビュッフェでご提供！  
 料理長こだわりの“新感覚サラダ”をお楽しみください。

日程／ 2016年9月17日(土)～9月19日(月・祝)

時間／ 11:30a.m.～2:30p.m.

料金／ 大人	¥2,300(税・サ込)
70歳以上	¥1,900(税・サ込)
小学生	¥1,200(税・サ込)
小学生未満	無料

場所／ 1F ダイニング &amp; カフェ ランデブーラウンジ



※写真はイメージです。

## Buffet Menu

和食・洋食・中華・スイーツ 約40種類が食べ放題

### <クッキングパフォーマンス>

「サーロインステーキ ガーリックライス添え」

脂ののったジューシーなステーキにガーリックライスを添えた人気の“鉄板メニュー”。

「にんにくの芽とツナのペペロンチーノ」

「牛肉あん掛け焼きそば」&「野菜あん掛け焼きそば」

### さっぽろオータムフェスト2016 「パワーサラダキッチン」コラボメニュー



ピクルス風サラダ



丸ごと！完熟トマトのジュレ  
バジル風味



彩り野菜&五種豆と五穀の  
バーニャカウダ

### ◆飲み放題◆

コーヒー・紅茶・日本茶・ジャスミン茶・ジュース・ウーロン茶・ビネガードリンク

## Wine Free Flow 1名さま ¥500(税・サス)

スパークリングワイン・赤ワイン・白ワイン 60分飲み放題

### <ご予約・お問合せ>

ダイニング&カフェ ランデブーラウンジ Tel. 011-222-9161(直通)

### <報道関係者様のお問合せ>

営業企画室 田尾朱美

Tel. 011-222-9151/Fax. 011-222-5521/E-mail: mkt@newotanisapporo.com

ニューオータニイン札幌

札幌市中央区北2条西1丁目1番地

Tel. 011-222-1111/Fax. 011-222-5521

<http://newotanisapporo.com>

ダイニング &amp; カフェ ランデブーラウンジ

# 秋のプレミアム ディナービュッフェ

ニューオータニイン札幌(札幌市中央区/総支配人 鈴木俊哉)、  
 1F「ダイニング & カフェ ランデブーラウンジ」では、秋の3連休限定で  
 スペシャルディナービュッフェを開催いたします。  
 特別メニューとして「噴火湾産帆立貝と帯広産百合根のバター焼き」が登場！  
 この他、ローストビーフ・北京ダックのライブコーナーや寿司職人が握る  
 本格生寿司など、和洋中約40種類の豪華メニューが大集合！  
 “グルメの秋”にふさわしい贅沢な食べ放題を、たっぷりとお楽しみください。

9/9(金)～10/1(土)開催「さっぽろオータムフェスト2016」西10丁目会場に  
 出店する「パワーサラダキッチン」のメニューを、当ホテルの洋食料理長  
 竹林義仁が監修いたしました。キュービー株式会社とのコラボ企画で、  
 おいしい北海道の野菜をさらに“美味しく”する新しいサラダの形を提案いたします。  
 今回、「パワーサラダキッチン」のメニューの内3品をディナービュッフェでご提供！  
 料理長こだわりの“新感覚サラダ”をお楽しみください。

日程／ 2016年9月17日(土)～19日(月・祝)

時間／ 5:30p.m.～8:00p.m.

料金／ 大人	¥4,000(税・サ込)
70歳以上	¥3,260(税・サ込)
小学生	¥1,760(税・サ込)
小学生未満	無料

場所／ 1F ダイニング &amp; カフェ ランデブーラウンジ



※写真はイメージです。

## Buffet Menu

和食・洋食・中華・スイーツ 約40種類が食べ放題

### <スペシャルメニュー>

「噴火湾産帆立貝と帯広産百合根のバター焼き」

食べ応えのある大ぶりの帆立貝とホクホクの食感がたまらない百合根を  
バターで香り豊かに焼き上げました。

### <クッキングパフォーマンス>

「USプライムビーフの低温ロースト」

フランス産の「ゲラント塩」と料理長オリジナルハーブでマリネし、低温でじっくり  
丁寧に焼き上げた一品です。赤身肉のジューシーな味わいをお楽しみください。

「北京ダック」「握り寿司」

## さっぽろオータムフェスト2016 「パワーサラダキッチン」コラボメニュー



ピクルス風サラダ



丸ごと！完熟トマトのジュレ  
バジル風味



彩り野菜&五種豆と五穀の  
バーニャカウダ

### ◆飲み放題◆

ワイン・コーヒー・紅茶・日本茶・ジャスミン茶・ジュース・ウーロン茶・ビネガードリンク

## プレミアム特典

飲み放題のワインビュッフェにスパークリングワインが登場！

### <ご予約・お問合せ>

ダイニング&カフェ ランデブーラウンジ Tel. 011-222-9161(直通)

<報道関係者様のお問合せ>

営業企画室 田尾朱美

Tel. 011-222-9151/Fax. 011-222-5521/E-mai mkt@newotanisapporo.com

ニューオータニイン札幌

札幌市中央区北2条西1丁目1番地

Tel. 011-222-1111/Fax. 011-222-5521

<http://newotanisapporo.com>