

35th
 Anniversary

ダイニング & カフェ ランデブーラウンジ

ゴールデンウィーク スペシャルディナービュッフェ

GW SPECIAL DINNER BUFFET

お楽しみのゴールデンウィーク！レジャーやショッピングを楽しんだ後はホテルでゆったりと美味しいディナーをいかがですか？

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、ゴールデンウィーク期間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。

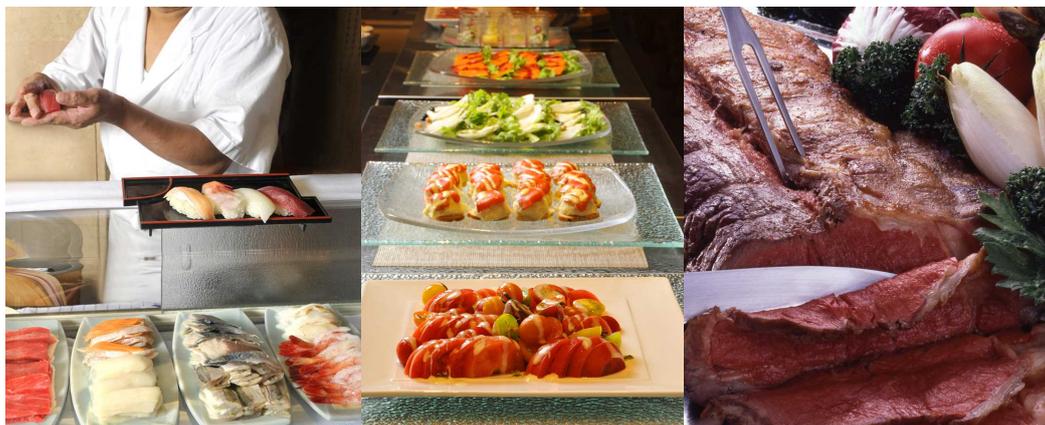
実演コーナーの人気メニュー「生寿司」が時鮭や平目、昆布、イクラなどゴールデンウィークだけの“プレミアム”な内容にパワーアップ！この他にも揚げ立てが味わえる「イタリアン風天婦羅」など、期間限定メニューが勢揃い。贅沢な食べ放題をご家族やご友人とたっぷりお楽しみください。

日程／ 2017年5月3日（水・祝）～5月7日（日）

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 & 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>

ローストビーフの王道「USプライムビーフの低温ロースト」
絶妙な火入れが味の決め手！ジューシーで旨味あふれる料理長自慢の一皿です。

寿司職人が握る「本格生寿司」

特鮭・平目昆布メ・イクラ・鮪・自家製シメ鯖などワンランクアップした
新鮮な寿司ネタが登場。赤酢の効いた小ぶりの寿司を職人が目の前で握ります。

アツアツ揚げ立て「イタリアン風天婦羅」

ホワイトアスパラ・タラの芽・ゼッポリーニなど旬の野菜をオリーブオイルで
揚げたイタリアン風の天婦羅です。

- * 生ハムとコンディメント * スモークサーモンと色々野菜のジェノヴァ風サラダ
- * ロースト人参と枇杷たまごのミモザ風サラダ * 茸とスペルト小麦のギリシャ風マリネ
- * チキンとペンネパスタのグラタン * 帆立貝と春キャベツのクリーム煮
- * 海老の黒酢サラダ * 海老チリソース * 牛肉のクミン炒め * 鱈の甘酢ソース
- * 真狩産ハーブポークのしゃぶしゃぶ * 半熟プリン * かのこ豆のパウンドケーキ 他

◆飲み放題◆

スパークリングワイン・ワイン(赤/白/ロゼ)
コーヒー・紅茶・日本茶・ジャスミン茶・ジュース・ウーロン茶

<ご予約・お問合せ>

レストラン予約係 Tel. 011-222-1522(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>