

レストラン カサブランカ 2026.7.8 月

「朝食buffetメニュー」 07:00-09:30

温 製 料 理

卵料理

- ・北海道産サラダエッグを使った手作りスクランブルエッグ
- ・北海道産赤玉半熟ゆで玉子

定番

- ・燻製工房ハンドヴェルクの
- ・北海道産豚肉を使用した手作りイタリアンソーセージ or ビアウインナー
- ・北海道産豚肉を使用した手作り熟成ベーコン

野菜料理

- ・北海道産きたあかり
- ・ノーザンルビー (7 月)
- ・シャドークイーン (8 月)
- ・とうもろこし

蝦夷鹿ブース

7 月

- ・鹿肉と茄子のトマトソース、パスタ
- ・蝦夷鹿肉のクリーム煮
- ・鹿肉とコーンと夏野菜スープカレー
- ・蘭越産中山さんの「ななつぼし」

8 月

- ・鹿肉のボロネーズ、パスタ
- ・蝦夷鹿肉のブイヨン煮、キャベツ、タマネギ
- ・鹿肉と夏野菜スープカレー
- ・蘭越産中山さんの「ななつぼし」

魚料理

7 月

- ・アイナメのオープン焼き スパイス風味 トマトソース

8 月

- ・アイナメのオープン焼き スパイス風味 サルサソース

肉料理

- ・おすすめ柔らかビーフシチュー

揚げ物 日替り

- ・鳥賊フリッター、エビカツ、コーンコロッケなど

スープ

7月

- ・コーンスープ
- ・トマトと野菜のスープ

8月

- ・豆乳コーンスープ
- ・オニオンスープ

冷 製 料 理

野菜サラダ 個人盛

- ・レタス、サニー、トレビス、地物根菜
- ・ポテトサラダ・胡瓜・トマト・ドレッシング4種・トッピング5種

チーズ

- ・北海道産クリームチーズ・モッツァレラチーズ・チェダーチーズ

北海道産魚料理

- ・鰯マリネ・イワシのオイル煮
- ・スモークサーモン・鯖スモークなど

コールミート

- ・蒸し鶏・生ハム
- ・合鴨スモーク・ロースハムなど

フルーツ、デザート

- ・パイ
- ・オレンジ
- ・スイカ
- ・杏仁豆腐
- ・ヨーグルト
- ・山中牧場牛乳プリン
- ・パウンドケーキ
- ・道産コーンのチーズケーキ

焼きたてホテルメイドのパン

- ・クロワッサン・ロールパン・バゲット・ミニロワイヤル・フォカッチャ

ホテルメイドのハードパン

- ・カンパーニュ 3種 日替わり
バター、メイプルシロップ、ジャム各種

エッグベネディクトコーナー

- ・ポーチドエッグ
- ・オランダーズソース
- ・スモークサーモン・合鴨パストラミ

シリアル

- ・北海道五穀フレーク・フルーツグラノーラ・チョコクリスピー

ドリンク

- ・山中牧場牛乳・オレンジジュース・ホットコーヒー・紅茶
- ・野菜ジュース・アイスコーヒー・トマトジュース
- 日替り・カツゲン・スムージー