

レストラン カサブランカ 2026.9.10 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

9 月

- ・北海道産きたあかり
- ・インカのめざめ
- ・かぼちゃ

10 月

- ・北海道産きたあかり
- ・ノーザンルビー
- ・茸

蝦夷鹿ブース

9 月

- ・鹿肉とキャベツのスープパスタ
- ・蝦夷鹿肉のトマト煮
- ・鹿肉となす、玉ねぎのカレー
- ・蘭越産中山さんの「ななつぼし」

10 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
- ・鹿肉と茸、玉ねぎのスープカレー
- ・蘭越産中山さんの「ななつぼし」

魚料理

9月

- ・ホッケ エルブドプロヴァンス風 バジルソース

10月

- ・ホッケ エルブドプロヴァンス風

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

9月

- ・じゃがいものポタージュ
- ・コーンと野菜スープ

10月

- ・かぼちゃのポタージュ
- ・トマトと野菜のスープ

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

- ・季節のフルーツ 3 種盛
- ・杏仁豆腐
- ・ヨーグルト
- ・山中牧場牛乳プリン
- ・かぼちゃタルト
- ・オーセントホテル自家製デザート

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