Verde Lunch buffet menu

May

5月のランチビュッフェメニュー

All Day Dining Verde ヴェルデ

保存版

北海道新聞「デイリーホテルガイド」のQRコードからもチラシの内容をご覧いただけます。

90分 食べ飲み放題 ご利用時間 11:30～14:30

大人 お1人様 1,300円(税別)

小学生 お1人様 750円(税別)

幼児 お1人様 300円(税別)

ビュッフェメニュー例〈全67品〉

サラダ
- ポテトサラダ
- かぼちゃサラダ
- シーザー など

オードブル
- 春感じる 菜の花とサーモンとカニカマのブレッセ
- 中華定番 ピータン豆腐
- かつおのタタキ 香味野菜と共に
- 低カロリー ミネラルが豊富の海藻サラダ
- 牛蒡がほんのり香る若鶏のガランティーヌ
- 自家製ピクルス&シェフきまぐれチョップドサラダ

ご飯
- 白米
- 鮭のちらし寿司

HOT 洋食
- 日替わりパスタ2種
- 日替わりミックスフライ
- 十勝近郊のじっくり寝かせた根野菜ステーキ
- つくねと豆腐のスキヤキ仕立て
- 大葉 三つ葉がアクセント 春キャベツとアサリの香味蒸し
- 豚バラ肉のしゃぶしゃぶ さっぱりおろしソース
- 鶏モモ肉と彩々野菜のフリカッセ
- ペパロニピッツァ&タルトフランベ

中華
- 豚肉のふんわり玉子炒め
- マヨラーにはたまらない エビマヨ
- さっぱりピリ辛甘酢ソースが決め手の 油淋鶏
- 衣がサックサク 海老のサイコロパン粉揚げ
- 一度食べたら癖になる五目あんかけ焼そば
- きな粉わらび餅

スープ
- 日替わり本日のスープ
- 酸辣湯

ドリンク
- オレンジ
- リンゴ
- ウーロン茶
- カツゲン など

デザート
- 自家製苺のティラミス
- フルーツコンポート
- 梅ブルブルゼリー
- ほんのり温かいフレンチトースト
- アールグレイのやわらかプリン
- 濃厚ピスタチオムース
- しっとりガトーショコラ
- どこか懐かしいかぼちゃとレモンのパウンドケーキ

パンコーナー
- クロワッサン
- チョコチップデニッシュ
- ライ麦パン
- 全粒粉パン
- レーズンカスタード

＋ 全国ご当地グルメ 日替りライブキッチン

※事情によりメニューの内容に変更がある場合がございます。あらかじめご了承ください。

お得❶ アンケートにご協力のお客様に旬のフルーツプレゼント

お得❷ お誕生日月のお客様にディナー500円割引券プレゼント

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
	1 名古屋 塩・甘辛 手羽先唐揚げ	2 ポイント2倍 香川 釜玉うどん	3 仙台 はらこ飯 (鮭といくらの炊き込みご飯)	4 宇都宮 餃子&焼そば	5 室蘭 やきとり	6 大阪 串カツ
7 宮崎 タルタルが決め手の チキン南蛮	8 広島 ホルモン ハンバーグ	9 鳥取 かにめし (かにの炊き込みご飯)	10 東京 ごま油100%で 揚げる天ぷら	11 十勝 牛玉 ステーキ丼	12 千葉 館山の あぶり海鮮丼	13 埼玉 鶏のからあげに 草加せんべいをまぶした そうからあげ
14 鹿児島 三大カツ 豚・鶏・マグロ	15 新潟 鯛茶づけ	16 富山 マス寿司	17 佐世保 牛のレモン ステーキ	18 ポイント2倍 滋賀 トロリン玉子サンド (トーストにだし巻き玉子をサンド)	19 大分 野菜・お肉・海の幸 多彩一口寿司	20 宮崎 肉巻きおにぎり
21 京都 伏見稲荷寿司	22 東京 三代目たいめいけんの カツサンド& メンチカツサンド ヴェルデ風に!	23 横浜 中華街の 焼き豚チャーシュー	24 名古屋 ひつまぶし	25 岡山 まつり寿司 (ご当地魚 ままかりをはじめ、海の幸・旬の野菜たっぷり寿司)	26 大阪 どて焼き (牛とコンニャクの甘辛味噌煮)	27 根室 エスカロップ (バターライスの上に豚のカツレツ デミグラスソースを掛けた)
28 美瑛 ジュンドック (エビフライ・ソーセージの洋風おにぎりロール)	29 沖縄 ラフテー (豚のやわらか角煮)	30 秋田 きりたんぽ汁 愛媛 たこめしセット	31 盛岡 冷麺	お得❸ お得なポイントカード お食事(ランチビュッフェ)1回毎にスタンプ1個を捺印いたします。スタンプ10個で、ランチビュッフェ(1名様分)をプレゼント。		

※写真はイメージです。

キリトリ

単品ディナーメニュー特典

チラシをご持参または見た方は

10%割引

さらに飲み放題が通常1,500円のところ **980円**

有効期限:2017年5月末日まで

キリトリ

ANA Holiday Inn SAPPORO SUSUKINO

札幌市中央区南5条西3丁目7　2階 オールデイ・ダイニング「ヴェルデ」

ご予約は TEL 011-512-5533 (ホテル代表)

5月 おすすめディナーコースメニュー

全コース予約制 2名様～、2時間、2日前まで事前予約

+500円で ビールジョッキ・果実酒も **飲み放題2時間**

ディナータイム/17:30~23:00 L.O.22:30

春 なごみ コース

サーモンとタコと春野菜のカルパッチョ&若鶏のとろ~りたっぷりチーズ焼き付

飲み放題付 お料理全7品

お1人様 **4,000円**(税込)

※写真はイメージです。

- サーモンとタコと春野菜のカルパッチョ
- 若鶏のとろ~りたっぷりチーズ焼き
- 水菜と豚肉のしゃぶサラダ
- あさりと春キャベツのペペロンチーノ
- スパイシーポテト&オニオンフライ
- 苺のミルクレープ
- エビと豆腐の揚げ出し風

春 いろどり コース

野菜たっぷり初かつおのタタキ&やわらか豚のスパイシーなスペアリブ風付

飲み放題付 お料理全8品

お1人様 **5,000円**(税込)

※写真はイメージです。

- 野菜たっぷり初かつおのタタキ
- ジューシーフライドチキンオニオンフライ添え
- 桜エビとカニのマヨサラダ
- やわらか豚のスパイシーなスペアリブ風
- 桜鯛と春野菜のピリ辛味噌焼き
- 海鮮あんかけ焼きそば
- プリップリのエビチリソース煮
- 苺のミルクレープ

春 うたげ コース

飲み放題付 お料理全9品

旬のお刺身5点盛り&牛のガーリックステーキ 北あかりのチーズたっぷりクリームグラタン添え付

お1人様 **6,000円**(税込)

※写真はイメージです。

- 旬のお刺身5点盛り
- さっぱり甘酢ソース掛け 油淋鶏
- 厚切りベーコンと春野菜たっぷりシーザーサラダ
- 牛のガーリックステーキ 北あかりのチーズたっぷりクリームグラタン添え
- 桜エビとカニのマヨサラダ
- 桜鯛の茶漬け
- プリップリのエビチリソース煮
- 苺あまおうのアイスクリーム
- サーモンとホタテのピリ辛味噌焼き

チャイニーズ ビュッフェ&ビールの会

5/19(金) 18:30~20:30

全40品 | **予約制** 2名様~、2日前まで事前予約 | **120分 食べ飲み放題** | 大人 お1人様 **5,800円**(税込)

サッポロクラシック・エビスプレミアムブラック樽生付

紹興酒・ビアカクテル・多彩なサワーもご用意

ライブキッチン 中華の王道 北京ダック

※写真はイメージです。

ビュッフェには

- プリップリのエビチリソース煮
- 白・赤・黒の麻婆豆腐食べ比べ
- とろ~りやわらか東坡肉(中華風 豚の角煮)
- カニたっぷりふんわりカニ玉
- 中華の定番 こりっこりのくらげ
- 濃厚ピータン
- あつあつの点心
- ジューシーな広東チャーシュー など

※写真はイメージです。

メニュー

- くらげ冷菜
- 広東チャーシュー
- ピータン
- キュウリと白菜の甘酢
- 蒸し鶏冷菜
- 雲白肉
- 中華風お刺身
- 生春巻
- ザーサイ
- 中華春雨サラダ
- 麻婆豆腐(白・赤・黒)
- エビチリ
- エビマヨ
- 東坡肉
- 酢豚
- 八宝菜
- 牛肉の味噌炒め
- ラム肉のBBQソース炒め
- 油淋鶏
- 鶏のカシューナッツ炒め
- ホタテのクリーム煮
- カニ玉
- あんかけ焼そば
- ソース焼そば
- 炒飯
- 焼売
- 春巻
- 海老蒸餃子
- 胡麻団子
- 花巻
- 中華ちまき
- 海老トースト揚げ
- 水餃子
- 酸辣湯(サンラータン)
- 中華風コーンスープ
- 杏仁豆腐
- マンゴープリン

全40品 味わい豊かな中華料理をご堪能ください!