



Hills House

A Z A B U D A I

世界の料理人「三國清三」シェフがプロデュースするヒルズハウスの Sky Room Summer Buffet。

“増毛甘えびカレー” や “フランス伝統料理 ノルウェーサーモン ボンファム風（ランチ）” や “江戸前スズキの一尾パイ包み焼き（ディナー）” など地元北海道の食材や日本特有の料理などもラインナップしております。さらには、“焼きとうもろこし” や “丸ごとスイカのサマーフルーツポンチ” など夏を感じられる季節特別ラインナップを加え、大人からお子様まで楽しめる豊富なお料理とデザートをビュッフェスタイルでご提供いたします。

SKY ROOM SUMMER BUFFET MENU



【 COLD SELECTION 】

- ・えびとアボカドのトマトサラダ オーロラソース
- ・ノルウェーサーモンと人参マリネ
- ・北海道産 帆立貝のカルパッチョ 梅ヴィネグレット
- ・生ハム・コッパ・サラミの盛り合わせ グリッシーニ添え
- ・北海道モッツアレラチーズとトマト ヴァージンオイル・大葉風味
- ・大山鶏胸肉と夏野菜 エスニックソース
- ・フレッシュトマトとバジルの冷製カッパリーニ

【 HOT SELECTION 】

- ・北海道産 ローストポテト ガーリックとハーブ風味
- ・豚ロースのロティ 東京はちみつキャラメルスパイス風味 ※ディナー時は牛肉に変更
- ・北海道産 スパイシーチキン
- ・ミロトン 牛肉とトマトと東京産茸と玉ねぎの煮込み
- ・増毛甘えびカレー サフランライス添え
- ・豚肉のボロネーズ
- ・焼きとうもろこし
- ・フランス伝統料理 ノルウェーサーモン ボンファム風 ※ランチ時のみ
- ・江戸前スズキの一尾パイ包み焼き ラタトゥイユ添え ※ディナー時のみ

【 DESSERT 】

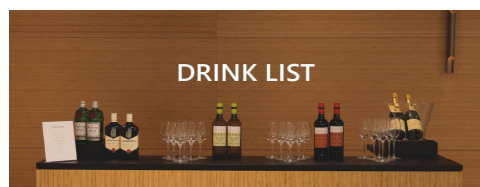
- ・ムースショコラ
- ・レアチーズケーキ
- ・ロールケーキ
- ・豆乳ブランマンジェ
- ・マカロンシトロン
- ・マカロンアールグレイ
- ・自家製プリン
- ・ショートケーキ
- ・丸ごとスイカのフルーツポンチ
- ＜チョコレートファウンテン＞
- ※トッピング
- ・マシュマロ ・パウンドケーキ ・グーゼール
- ・フルーツ各種



【 KIDS SELECTION 】

- ・ハンバーグ ・エビフライ ・あじのフライ
- ・シューマイ ・茶わん蒸し ・さけ塩焼き ・ソーセージ

※メニューの内容は仕入れの関係上変わる場合がございます。予めご了承ください。



DRINK LIST

BEER

WHITE WINE

RED WINE

COCKTAIL

SOFT DRINK

サントリー ザ・プレミアム・モルツ / サントリー オールフリー

白ワイン アラン・ブリュモン ガスコニュ ブラン MIKUNI ラベル

赤ワイン アラン・ブリュモン ガスコニュ ルージュ MIKUNI ラベル

スコッチハイボール / ジントニック / カシスオレンジ / ピーチウロン

オレンジジュース / アップルジュース / ジンジャーエール / ウーロン茶