

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 Buffet。

“増毛甘えびカレー” や “春の花ちらし寿司”、“フランス伝統料理 ボンファム風(ランチ) や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。子供の日に因んだ粽(ちまき)や柏餅、チョコレートファウンテン等々、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 BUFFET MENU

2025.5.3. - 5.



【 COLD SELECTION 】

- ・シュリンプ / アボカド / 甘夏 / トマト のサラダ (オーロラソース)
- ・ノルウェーサーモンと人参マリネ (アネット / ポワブルローズ / オレンジヴィネグレット)
- ・北海道産 帆立貝のカルパッチョ 新玉ねぎ グリーンペッパーソース
- ・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)
- ・大山鶏胸肉と菜の花のマリネ ゆずヴィネグレット

【 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 スパイスチキン
- ・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
- ・春の花ちらし寿司
- ・フレンチスタイルホットドッグ
- ・ノルウェーサーモン春キャベツ 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

※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。

【 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
- ・マカロンフランボワーズ
- ・自家製プリン
- ・ショートケーキ
- ・柏餅

<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 イチゴ、メロン、オレンジ、パイナップル、ブルーベリー、キウイ



【 KIDS SELECTION 】

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

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 / ピーチウーロン

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