

# ホテル ニセコアルペン 期間限定モニタープラン

期間 2021年12月11日（土）～ 2021年12月19日（日）まで

ウィンターシーズン オープニングに先駆け、モニター価格でホテル自慢の夕食ハーフバイキングをご堪能下さい。

レストラン スラローム

営業時間：17：30～20：30

中井総料理長の就任を記念して料理長監修の、華やかで繊細なお料理を存分にご賞味下さい。

通常ご利用料金  
お一人様 4,800円税込



モニター価格  
お一人様 2,000円 税込  
(ワンドリンク付き)  
生ビール・グラスワイン  
コーラ・オレンジジュース・烏龍茶



## ハーフバイキングメニュー（バイキングメニューは、曜日により一部内容が変更になります）

### 【メイン料理 いずれか1品をチョイス】

- ・北海道産鱈のパンチェッタベーコン巻きピストソース
- ・サーモンのムニエル 韃靼蕎麦茶の香り
- ・中札内鶏モモ肉のコンフィ
- ・北海道産牛もも肉のグリエ 山わさび入り和風ソース
- ・鴨鍋 濃口醤油出汁
- ・ニセコハーフ豚 豚ロースはりはり鍋 白出汁生姜出汁
- ・羅臼産蛸しゃぶしゃぶ 昆布出汁
- ・海鮮鍋 味噌出汁
- ・刺身 5点盛り合わせ

- +パン2種又はライス
- +パン2種又はライス
- +パン2種又はライス
- +パン2種又はライス
- +おじゃセット又はうどん又はラーメン
- +おじゃセット又はうどん又はラーメン
- +おじゃセット又はうどん又はラーメン
- +おじゃセット又はうどん又はラーメン
- +白飯・漬物

### 【前菜料理・スープ・汁物・サラダ・デザート バイキングボード】

- ・イタリア産プロシュート生ハム
- ・牛肉のタタキ風 生姜風味
- ・鮭と胡瓜、海藻のカクテル
- ・サーモンのディールマリネ バラ仕立て
- ・魚介類のマリネ サラダ仕立て ニース風
- ・本日の酢の物
- ・鱈マスコ含め煮
- ・鮭 卵の花和え
- ・カスベ煮凝り
- ・いぶりがっことクリームチーズ はちみつレモンソース
- ・胡瓜とじゃこの梅和え
- ・じゃが芋すり流し
- ・茶碗蒸し磯部庵掛け
- ・羊蹄山麓の野菜を使ったポタージュ
- ・本日の汁物
- ・グリーンサラダ、胡瓜、ブロッコリー、コールスロー、人参、紅芯大根、チェリーモッツアレラチーズ、ビーツ、海藻、コーン、ライブオリーブ
- ・アイスクリーム3種、本日のデザート2種
- ・パイナップル、キウイフルーツ、オレンジ、ブドウ、アップルマンゴー

ご予約  
お問合せ

TEL：0136-22-1120（レストランスラローム直通）

<https://www.hotel-nisekoalpen.jp/>

ホテルニセコアルペン/東急リゾート&ステイ株式会社



ひらふ温泉郷  
ホテル  
ニセコアルペン

〒044-0081

北海道虻田郡倶知安町字山田204