




Dinner Buffet for NISEKO Classical Night




ニセコ クラシカル・ナイト 特別ディナー・ビュッフェ



8th - 10th February 2024





2024年2月8日～10日



Cold Selection

Smoked salmon and green leaf, red onion slaw, paprika mayo   
スモークサーモン、グリーンリーフ、レッドオニオン、パプリカマヨ

Sardine Escabeche   
イワシのエスカベッシュ

Steamed chicken breast with grain mustard sauce and salad  
鶏胸肉のスチーム 粒マスタードソース サラダ添え

Baked sweet potato and cream cheese salad with crispy bacon, mix herb, walnut    
サツマイモとクリームチーズのベイクドサラダ クリスピーベーコン、ミックスハーブ、胡桃添え


Mix green salad with condiment dressing       
ミックスガーデンサラダ コンディメントドレッシング

Hot Selection





Hokkaido Steamed Rice
道産米

Corn soup   
コーンスープ

Slow Cooked Pork with Roasted Garlic Sauce    
豚バラのスロークック ローストガーリックソース

Rosemary flavor oven baked chicken with baked cabbage and tomato 
ローズマリー香るチキンのオープンベイク キャベツのトマト煮込み添え

Seafood in Alfredo Sauce       
シーフードのアルフレードソース

Spaghetti with bacon and mushrooms in Japanese sauce    
スパゲティベーコンとキノコの和風ソース

Bangladesh Curry 
自家製バン格拉ディッシュカレー

Beef and potato gratin     
アッシュバルマンティエ

Dessert

3 kinds Dessert     
デザート3種

Bread and butter  
パン・バター

Coffee & Tea
コーヒー・紅茶

 wheat  egg  milk  shrimp  crab  peanut  cow  pork  chicken  fish  shellfish  alcohol

Please ask our staff for details regarding allergic ingredients.

Please note that the menu above is subject to change depending on the availability of ingredients.

アレルギー食材などについての詳細はスタッフにお尋ねください。

上記メニューは仕入状況などにより内容を変更する場合がございますのでご了承ください。