

シーフードランチビュッフェメニュー例

2026 7/14～9/14

****サラダ、冷前菜****

フレッシュ野菜とドレッシング、コンディメント

サスティナブルサーモンのマリネ

烏賊と韓国春雨のサラダ

ホタテとブロッコリーのハワイアンマカロニサラダ

鶏胸肉のスティーム スパイシーソース または 鶏胸肉とアボカド、ケールのコブサラダ風(日替わり)

カクテルシュリンプ

ピタステーション

サスティナブルカツオのたたき 柚子胡椒のジュレ

トマトのゼリー寄せ 蕎麦の実と胡瓜のタルタル または 鰹の南蛮漬け 柑橘の香り(日替わり)

****スープ****

牛スジと卵のスープ レモン風味 または 浅蛸とトマトのチャウダー(日替わり)

****温前菜****

ショートパスタ 蛸とセロリのラグー セージの香り

牡蠣フライ レモンタルタルソース

ヒルトン小田原オリジナル 鰹トースト

ミニ海老カツバーガー チリマヨネーズ または ニース風サンドウィッチ “パンバーニャ”(日替わり)

ベビーホタテとアスパラガスのピッツァ または しらすと九条ネギのピッツァ(日替わり)

****メイン****

ムール貝の白ワイン蒸し レモングラスの香り

サスティナブルサーモンのオープン焼き グリーンカレーソース

メカジキのアグロドルチェ

サスティナブルシュリンプとブロッコリーのマックインチーズ

アジアンチキンライス

ヒルトン小田原オリジナルカレー & ライス

豚肩ロース肉のロースト ワサビとサンドライトマトのサルサ または 豚肩ロース肉のロースト コリアンダーチミチュリソース(日替わり)

****和食****

鰯と枝豆の炊き込みご飯 梅風味

お味噌汁

****ライブステーション****

ベイベーバックリブ チポトレ BBQ ソース

****キッズコーナー****

コーンクリームスープ

たまごミニコッペ

フライドポテト

カレー

たこ焼き

チキンナゲット

****スイーツ****

メロンショートケーキ

レアチーズケーキ

マンゴーパイナップルムース

木苺とルバーブのタルト

杏仁豆腐スイカソース

カシスゼリー

カフェモカプリン

フルーツ