

開業40年の感謝を込めて

サマーバイキング

Summer Viking
世界を旅しよう～こんな時だから気持ちを切り替えて～

- FOOD MENU -

<ミートラヴァーに捧げる世界の肉料理>

- ・バーベキューグリル（ビーフ、ポーク、チキンウイング）
～アメリカのソウルフード～
- ・ビーフ鉄板焼き～世界に広がるジャパニーズスタイル～
- ・ハワイアンハンバーガー～今食べるべきハワイ！～
- ・スウェーデン風ミートボール～ベリージャムとご一緒に～
- ・フライドチキン・アラウンドザワールド
アメリカ～伝統のスパイスたっぷり～
韓国～ピリ辛ソースのヤンニョムソース～
ブラジル～さっぱりライムとスパイス風味～
サウジアラビア～中東の定番スパイス「ザタル」～
- ・フォアグラ井～フランスと日本食文化の融合～
- ・台湾のおふくろの味！「魯肉飯」（ルーローファン）

<世界の海鮮料理>

- ・但馬の海の幸で作るスペイン料理「パエリア」
- ・イギリス代表！フィッシュ、シュリンプ&チップス
- ・みんな大好きなフランス料理「シーフードグラタン」

<世界のスープコーナー>

- ・フランス伝統料理「コンポタージュ」
- ・スペインの冷製野菜のスープ「ガスパチョ」
- ・タイ代表！世界3大スープの一つ「トムヤムクン」

<世界のカレーコーナー>

- ・ビーフカレー辛口&甘口～ポートピアホテル名物料理～
- ・激辛口のタイカレー「グリーンカレー」
- ・インドのマイルドカレー「バターチキンカレー」

<アジアンヌードル対決！>

- ・台湾まぜそば～台湾ですが名古屋めし～
- ・ネパール風スパイシー焼きそば「チョウメン」

<ポートピアホテル開業40年 レストラン名物料理>

- ・フォアグラ入りパテアンクルート（トランテアン）
- ・骨付きローストビーフ（GOCOCU）
- ・北京ダック（聚景園）
- ・海苔を練りこんだパスタ 魚介のクリームソース（SOCO）

<ユネスコ無形文化遺産登録 世界に誇る日本料理>

- ・鱧鍋 ～骨切りの技お見せします！～
- ・鮎の塩焼き
- ・手巻き寿司
- ・冷やしそば
- ・お造り銘々盛り

<ひんやり！オードブル世界旅行>

- ・かつおのグラブラックス（ノルウェー）
- ・シーフードマリネ クスクス添え（モロッコ）
- ・酒粕でマリネしたポークとオレンジ風味のカポナータ（イタリア）
- ・トルティーヤ（メキシコ）
- ・ひよこ豆のペースト「フムス」（トルコ）
- ・生春巻き（ベトナム）
- ・真鯛の柑橘マリネ「セビーチェ」（ペルー）
- ・サラダ各種
シーザーサラダ（アメリカ）
カンガルーミートサラダ（オーストラリア）
オリビエサラダ（ロシア）
ギリクサラダ（ギリシャ）
- ・ナチュラルチーズ

<ホテル特製パンコーナー>

- ・バケット、カンパーニュ、フルーツ（フランス）
- ・令和あんパン（日本）
- ・チョコレートベグル（アメリカ）
- ・トマトチャバタ（イタリア）
- ・ミニクロワッサン（フランス）、カレーナン（インド）

<南の島 フルーツコーナー>

- ・季節の果物いろいろ カuttingサービス

<世界をめぐるデザートの旅>

- ・タルタ デ サンティアゴ、カタラーナ（スペイン）
- ・プティザッハトルテ（オーストリア）
- ・レモンとヨーグルトのトライフル、
- ・エンパイアビスケット（イギリス）
- ・パッションのギモーブ（フランス）
- ・ロッキーロードチョコレート（オーストラリア）
- ・わらび餅（日本）
- ・パンケーキ（アメリカ）
- ・アイスクリーム、シャーベット
- ・かき氷
- ・コーヒー、紅茶

※メニュー内容は食材の入荷により変更させていただく場合がございます

開業10年の感謝を込めて

サマーバイキング

Summer Viking
世界を旅しよう～こんな時だから気持ちを切り替えて～

- DRINK MENU -

- ・樽生ビール
- ・プレミアム瓶ビール
- ・ノンアルコールビール
- ・世界のワイン（ヨーロッパ、ニューワールド、カリフォルニア 他）
- ・世界5大ウイスキー
（スコッチ、アイリッシュ、アメリカン、カナディアン、ジャパニーズ）
- ・日本各地の地酒コーナー
- ・九州 沖縄 焼酎・泡盛コーナー
- ・カクテル各種
- ・ノンアルコールトロピカルカクテル
（ドリームジャーニー、アナザースイカ 他）
- ・オレンジジュース、アップルジュース、パイナップルジュース
- ・ウーロン茶
- ・コカコーラ、ジンジャーエール