

SUMMER VIKING

～ 開業45周年 あの頃の懐かしグルメ ～

料理メニュー

ポートピアホテル開業からの伝統料理

- ビーフ鉄板焼き 赤ワインソース
- サマーバイキング名物料理 “フォアグラ丼”
- ローストビーフ レフォールの香り
- ホテル伝統の味 “ビーフカレー” 辛口&甘口
- シーフードマカロニグラタン

昭和レトログルメ

- 海老フライ&白身魚フライ タルタルソース
- 洋食ブーム “チキンカツ&トンカツ”
- 昭和流行ピッツァ
- ナポリタンピッツァ&ポテト、ベーコン、ツナのピッツァ
- 昭和家庭のごちそう “すき焼き”
- 骨付きハムのロースト ハワイアン風
- ミニハンバーグステーキ デミトマトソース
- ビーフシチュー
- つぶつぶコーンポタージュスープ
- 冷製ポテトとポワロのスープ “ヴィシソワーズ”
- サーモングラブラックス

平成バブルグルメ

- エスニックブーム タイの “トムヤムクン”
- グリーンカレー タイ米
- イタ飯ブーム スパゲティ “ミートソース&和風パスタ”
- 海老チリソース
- 真鯛のエチュベ デュグレソース
- 若鶏のオープン焼き ハニージンジャーソース
- 平成メガ盛りフード “ピックオムライスショー”

令和トレンドグルメ

- “飲茶” ～小籠包、ミニ豚まん、焼売～
中華アフタヌーンティーとしてスイーツとご一緒に!!
- 麻辣湯麺&焼き豚ラーメン

サスティナブルグルメ

- ふぞろいな夏野菜たちの焼き浸し ジュレ掛け
- 持続可能な漁業で獲られた水産物
MSC認証すけとうだらのエスカベッシュ
- 大豆ミートとふぞろいな野菜たちの出会い!キーマカレー

【MSC認証の説明】 水産資源や環境に配慮した持続可能な漁業を認証する制度

いつの時代も変わらない和食グルメ

- にぎり寿司
- 天ぷら
- 鱧鍋 ～鱧出汁の旨味がたまらない!～
- お造り
～まぐろ かつおたたき かんぱち サーモン 甘海老 イカ～

ホテル洋食オードブル

- 有頭海老のカクテル カクテルマヨネーズ
- フォアグラアスピック
- 舌平目のショーフロア
- アリュメットパイ
- 魚介のテリーヌ
- キッシュロレーヌ
- ニース風サラダ カプレーゼ
- ナチュラルチーズ

懐かしのパンコーナー

- 揚げあんパン、コーヒーマロンパン、焼きそばパン
- 元祖クリームパン、コッペパンイチゴジャム
- バゲット、パンドカンパーニュ
- ドライフルーツ入りハードパン、動物パン

トロピカルフルーツコーナー

- パイナップル、すいか、赤肉メロン、ぶどう
ドラゴンフルーツ、スターフルーツ、パパイヤ
マンゴー

平成を代表するスイーツ

- パンケーキ～親子クッキングコーナー～

あの頃流行ったスイーツコーナー

- チョコレートババロア、アサイーボウル
- ティラミス、塩レモンケーキ、カスタードプリン
- クリームソーダ風ゼリー
- 黄桃のショートケーキ “シースケーキ”
- フルーツサンド
- アイスクリーム、シャーベット
- ホテルパティシエール特製かき氷
- コーヒー、紅茶

飲料メニュー

樽生ビール(アサヒ・キリン・サッポロ・サントリー)、プレミアム瓶ビール、ノンアルコールビール
日本酒、世界のワイン(ヨーロッパ、カリフォルニア、ニューワールド 他)
世界の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)
ノンアルコールトロピカルカクテル
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、コココーラ、ジンジャーエール

地名は各地の名物料理をご紹介するもので、食材の産地を示すものではありません。食材の入荷状況により献立を変更する場合がございます。

