

北海道の食材と富良野食材を使った体験型(和洋中)ハーフバイキング

山のレストラン 農家の夕食バイキング

大人 **3,000円** 中学生 **1,980円**
小学生 **980円** 小学生未満 / **無料**

自分で
作った
のしい!!
おいしい!!

体験型メニュー

農家の季節野菜と
地養豚しゃぶしゃぶ
(5月はアスパラ・レタス・水菜など)

手巻き寿司

チョコレート
フォンデュ

セットメニュー

- オードブル<富良野の野菜と北海道産鮭マリネ>
- 牛陶板焼き

バイキングメニュー

洋食

- 農家のトマトのカッペリーニ
- 富良野産たまねぎたっぷりチキンの赤ワイン煮
- じゃが芋の冷製スープ ●メンチカツ

中華

- 中富良野産白黒豆腐と富良野野菜のマーボー和食
- 農家のレタスチャーハン ●農家のトマトとキュウリのバンバンジー
- 富良野野菜たっぷり焼きそば ●シュウマイ ●桜たまごのスープ

和食

- 刺身<サーモン・いか> ●ホッケのチャンチャン焼き
- いか三升漬 ●がごめ昆布

実演

- インカの目覚めころころ揚げ ●季節の天ぷら<アスパラ・南瓜・抹茶塩>
- 海鮮串揚げ ●流しそーめん

- サ ラ ダ... ●農家のレタス ●いろいろトマト ●富良野コーン ●むらさきキャベツ ●オニオン ●人参 他 ●自家製ドレッシング3種
- 御 飯... ●白御飯 ●漬物2種
- デザート... ●チョコレートフォンデュ ●ケーキ

なとわーる

GW
限定

バイキングフェア

<営業時間> 4/28(火) ~ 5/5(祝)まで

17:30~20:30

旬彩・居酒屋

4
25
土 リニューアルOPEN!

営業時間 / 18:00~22:00 (季節変動あり)

和食を中心に、地元産をふんだんに使った定食メニューから単品料理までご賞味頂けます。地産地消をモットーに、掘りごたつの落ちついた雰囲気の中で心ゆくまで「富良野の味」をご堪能下さい。又、道内産の日本酒、ワイン等各種豊富に取り揃えております。



自然の森
という名の
リゾート



ホテル ナトゥールヴァルト富良野

〒076-0034 富良野市北の峰町14番46号 <http://naturwald-furano.com/>

お申し込み・お問い合わせは

☎0167-22-1211 ■ご利用の際は予め左記までご連絡下さい