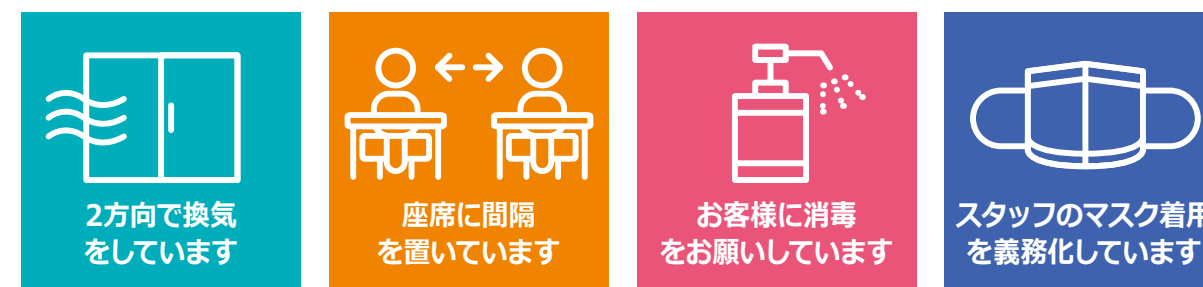


POMODORO NEWS

ポモドーロ・ニュース

2021 7/10 (Sat) ~ 9/30 (Thu)



当店はウィルス対策を実施しております

CORE's NEW STYLE BUFFET * JULY / AUGUST / SEPTEMBER

ヒューイットリゾートホテル北海道・沖縄開業記念フェア

北海道 + 沖縄味めぐり



Hokkaido

北海道・沖縄スペシャル
昼・夜共通メニュー

- 北海道じゃがいもチーズグラタン
- 北海道じゃが芋と魚介グラタン
- サーモンのちゃんちゃん焼き風ソース
- サーモン入り北海道スモークポテトサラダ
- 鮭ミニ丼
- 鶏のザンギ
- スープカレー
- 函館名物しおラーメン
- 郷土料理 ミミガーのピーナッツ和え
- ゴーヤと厚揚げのチャンプルー
- 沖縄名物ソーキ汁or中身汁
- 人参しりしり
- スパイシーなタコライス
- サーターアングギー

冷製料理

- 冷製スープ3種 (コーン・パンプキン・ガスパチョ&ペパーリーフ)
- ピクルス・生ハム・サラミ・カボナータ
- サラダバー12種類 (サニーレタス、根菜スライス、ミニトマト、コーン、レッドキャベツ酢漬け、ブロッコリー、コールスロー、カイワレ、水菜、人参ラペ、ポテトサラダ、ミックスビーンズ)
- ドレッシング4種・コンディメント10種

温製料理

- オムレツ トマトチリソース・黒カレー・味噌汁
- 豚肩ロースと野菜のグリル・コンスーブ
- 3種のソース (チーズ、BBQ、おろしポン酢)
- 本日のパスタ・お魚のソテー フレッシュトマトソース

デザート

- ケーキ5種・グラスデザート
- ソフトクリーム・健康ドリンク
- ソフトドリンクバー
- コーヒーマシン
- 3種類のフルーツ&カクテルフルーツ・パン各種

惣菜

- 和惣菜料理5種

※除外日: 7/11 (日)・8/13 (金)・8/14 (土)・8/15 (日)・8/22 (日)・9/19 (日) ※ソーシャル・ディスタンスの観点より、席の調整やご利用時間の2部制のご案内をさせていただきます
※ディナーブッフェは前日16:00までにご予約がない場合、翌日の営業をクローズする場合がございます ※7/20 (火) <予定>より、デリカテッセンのイトイン営業を実施いたします
※新型コロナウイルス (COVID-19) 感染拡大防止に向けた取り組みの一環で予告なく中断する場合がございます ※週単位で開催状況をホテル・ホームページでご案内いたします
※緊急事態宣言および蔓延防止による要請で時短営業および休止になる場合がございます。また、アルコール提供時間を変更および提供自粛する場合がございます

	ランチ ※フリータイム 11:30~15:00 (L.O. 14:00)		ディナー ※入店より90分 17:30~21:00 (最終入店19:30)
	平 日	土・日・祝	土・日・祝
大 人	¥2,500		¥2,500
シニア (65歳以上)	¥2,000		¥2,000
小学生	¥1,400		¥1,400
幼 児 (4歳~小学生未満)	¥700		¥700

※料金にはサービス料・消費税が含まれております ※画像はすべてイメージです ※1名様から可
※仕入れ状況によりメニュー内容を一部変更する場合がございます

LINE 公式アカウント

友だち レストランご利用券
特典 ¥500プレゼント!



LINE の
「友だち追加」
からご登録
してください

安心・安全にお迎えするために

CORE's New Style Buffetとは

アフターコロナ (新しい生活様式) に寄り添ったブッフェの考え方を
取り入れ、安心・安全に過ごしていただくスタイルを提案いたします。

スニーズガード (飛沫防止ガード) の設置



お客様をお迎えするためのスタッフの取り組み

新型コロナウイルス
感染予防・感染拡大防止に
万全の対策を施し、
お客様をお迎えいたします。

- 入口付近 : マスク着用の感染症専任スタッフがご案内いたします。
- 席案内 : テーブル配置は感染症専任スタッフが対応いたします。
- キッチン : 調理従事者はマスク・手袋着用し衛生管理点検表をもとに安全衛生の徹底を図ります。
- 料理卓 : 料理の差し替え担当者はマスクと手袋着用し取り換えいたします。料理用のトングは一定時間で全て交換いたします。

CORE's New Style Buffetの具体例: 3つの密を避けるための行動

飛沫感染防止



- 入口付近 : マスク着用で入店していただきます。
- 待合席 : 担当係の案内のもと、間隔をあけてお待ちいただきます。
- マスク : お料理を取る際はマスクを着用していただきます (お持ちでない場合は支給いたします)。
- 料理卓 : ブッフェ卓にはスニーズガード (飛沫防止ガード) を設置いたします。スープ・ご飯等は状況に応じてスタッフで取り分け対応いたします。

空間感染防止



- 席配置 : 間隔をあけた席をご用意いたします。
- 空調 : 換気の強化を行い、空気の流れ替えを行います。従業員スペースも常時換気中といたします。休憩中もマスク着用いたします。

接触感染防止



- 入口付近 : 手の消毒 (自動噴霧器) を実施いたします。但し発熱の自覚のあるお客様はご遠慮いただきます。
- カトラリー : お皿・カトラリー・箸・紙おしぼり・取り皿数枚をお席にあらかじめセットいたします。
- 消毒 : アルコール (エタノール) を使用してドリンクマシンのボタンやビッチャーの持ち手の消毒を徹底いたします。料理卓にも自動噴霧器を設置いたします。アルコール (エタノール) を使用してテーブル・料理卓等の消毒を徹底いたします。

CORE's New Style Buffetのオペレーションは、京都大学ウイルス・再生医科学研究所の宮沢孝幸准教授に監修をいただいております。