



タラバ蟹

※原寸大

北海道の冬の味覚の王様、タラバ蟹。舟盛りからはみ出るほどのカニを、無心で頬張ってください！



白鮭イクラ

宝石のように輝く白鮭イクラ。口の中でプチプチと弾ける食感に癒やされてください。

帆立バター焼

昨年よりもまだ大きい。ぷりっぷりの帆立は、もちろんバター焼きで。

ボタン海老

ニューフェイスのボタン海老は甘みが段違い。味噌までいっちゃって！

今年もやります！

SHIRAHAMA KEY TERRACE presents

EAT JAPAN 北海道

開催期間：2020/1/18(土)-3/15(日)

お待たせしました、今年もやります EAT JAPAN 北海道！！今回はよりたくさんの方に「白浜にしながら北海道」を楽しんでいただきたくて、いつものビュッフェに北海道メニューをプラス！さらに追加料金で北の海の幸がてんこもりの舟盛りがテーブルに…

いざ！「北海丸」出港～！！

※写真は2人盛りです

別途料金2,000円を追加していただくと、タラバ蟹やでっかいホタテ、ボタン海老、白鮭のイクラの舟盛りが目の前に運ばれますよー！

北海道舟盛り + ¥2,000

タラバガニ、ボタンエビ、白鮭のイクラ、帆立

期間中、ビュッフェレストランに北海道メニューがズラリと登場！いつもの料金で「北海道の旨い！」を堪能してください。

ランチ 11:30~14:30	¥2,000
ディナー 17:30~22:00	¥3,500

ランチビュッフェ北海道メニュー【通常ビュッフェ + 北海道メニュー 約70品目】



これがほんまの「じゃがバター」。ほくほく熱々のジャガイモにとろ～り溶けてくバターがたまらない。



北海道名物「もっちり」入りの石狩鍋。もっちりとは、鮭の身を入れた米粉のお団子のこと。名前の通りモチモチのおいしさ！



北海道産のミズタコはサイズから違う。20kgから40kgのサイズで甘みが際立ってます！チョップドサラダで召し上がれ。



その他、鮭のバスタ・札幌熟成味噌ラーメン・ホタテの炊き込みご飯・数の子松前漬け・いかの塩辛・あんドーナツも！

ディナービュッフェ 北海道メニュー

※上記メニューにさらに追加で

- ・タラバ蟹の茶碗蒸し
- ・低温調理ローストポーク
- ・白鮭のイクラ
- ・ふきのとうスイートポテト

【通常ビュッフェ + 北海道メニュー 約100品目】

スイーツ、乾物 北海道をお持ち帰り。

白浜に居ながら北海道のお土産が買えるチャンス！



スイーツ
スイートポテトやシフォンケーキ、北海道銘菓の数々

乾物
さけとばスライス／たらとば／開きビンスケ／ほたて貝ひも／ごちロール／イカめし／松前漬／塩辛 他

パンで味わう北海道

ベーカリーでも北海道フェアメニューをご用意！

- 北海道練乳クリームサンド
- 北海道練乳コーヒークリームサンド
- 北海道クリームチーズパン
- 北海道フルーツクリームチーズパン
- 北海道グラノーラとクリームチーズパン

TETTI BAKERY & CAFE