



ハワイアンフェスティバル・ランチビュッフェ

Hawaiian Festival Lunch Buffet

2025年6月28日～8月31日

大人：¥4,500

毎週水曜～日曜 12:00～15:00

12歳以下のお子様：¥2,200

(L.O.14:30)

※税込・サービス料込

ホテル創成札幌 Mギャラリーコレクション レストラン 1F

札幌市中央区北2条東3丁目 サッポロファクトリー西館

ご予約・お問い合わせ

電話：011-242-1111 メール：HC082@accor.com

QRコードを読み取り、オンライン予約も可能です。



メニュー

温製メニュー～アイランドテイスト～

ガーリックシュリンプ

にんにくバター香る人気のシーフード

カルアピッグキャベツ

柔らかく蒸し焼きにした豚肉とキャベツの伝統料理

ロコモコ

ライスの上にハンバーグと目玉焼き

スパムライス

スパム入りハワイアンチャーハン

ラウラウ

豚肉を包んで蒸し上げた、ハワイの素朴な郷土料理

サイミン 干しエビ入り

ハワイ風ラーメンエビ風味

チキンロングライス

生姜香る春雨スープ

オックステールスープ

牛テールの旨味スープ

スクイッドルアウ

イカとほうれん草のココナッツ風味

ハワイアン アロハカットステーキ

ガーリック ハワイアンBBQソース

冷製

アヒポケ

まぐろを醤油とごま油で漬けた、ハワイの前菜定番

ロミロミサーモン

サーモン、トマト、玉ねぎのさっぱりサラダ

マックサラダ

マカロニ&野菜の定番サラダ。

野菜サラダ各種

ソフトドリンク

ジュースセレクション・コーン茶・アイ스티ー

デザート

マラサダドーナツ

ふわふわのハワイ風揚げドーナツ

パンケーキ

カットケーキ

チョコレートファウンテン

アルコールドリンク

ハワイアン コナビール・ハワイアンカクテル[※]

※アルコール類はプランに含まれておりません (別料金となります)。

ハワイアンランチ：水～日

July

七月

August

八月

日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土
Sun	Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat	Sun	Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat
						第19回 常夏アロハ祭り 6/28						1	2
第19回 常夏アロハ祭り 6/29	30	1	2	3	4	5	3	4	5	6	7	8	9
6	7	8	9	10	11	12	10	山の日 11	12	13	14	15	16
13	14	15	16	17	18	19	17	18	19	20	21	22	23
20	21	22	23	24	25	26	24	25	26	27	28	29	30
27	28	29	30	31			31						

今年のハワイアンランチは「常夏アロハ祭り」にあわせて6/28(土)より特別開催、6/28・29の2日間連続開催！山の日連休にあわせて、8月11日(月)・12日(火)は特別営業いたします(通常は定休日)。

画像はイメージです。一部のメニューは、季節や仕入れ状況により変更となる場合がございます。あらかじめご了承ください。料金には10%のサービス料と税金が含まれています。Image are only for illustrative purposes. Please note that some menu items may vary depending on seasonal availability and daily market conditions. Prices include 10% service charge & tax.