



ホテル創成札幌 Mギャラリーコレクション
メキシカンランチビュッフェ
Mexican Lunch Buffet

期 間 / Date

2026年10月11日（日）～
From Sunday, October 11, 2026

営 業 日
Operating Days

土曜日・日曜日 Saturdays and Sundays

営業時間
Operating hours

12:00～14:00（最終入店時間 / Last entry 13:30）

会 場 / Venue

BARLEY GRILL AND BAR, 1F

料 金 / Price

大人 おひとり様 5,000円
子ども おひとり様（6～11歳）2,500円／未就学児（0～5歳）無料
Adults: ¥5,000 per person
Children (ages 6-11): ¥2,500 per person / Free for children under 6
料金には10%のサービス料と税金が含まれています。Prices include 10% service charge and tax

ご予約・お問い合わせ Reserve Now

電話 / TEL : 011-242-1111 メール / Email : HC082-FB@accor.com
ご予約はQRコードから、またはレストランまで直接お問い合わせください。

Hotel Sosei Sapporo - MGallery Collection ホテル創成札幌 Mギャラリーコレクション
〒060-0032 北海道札幌市中央区北2条東3丁目サッポロファクトリー西館





タコスバー

焼き立てのコーントルティーヤと、パリッとしたトスターダに、お好みの具材とサルサ、トッピングを重ねてご自由にお楽しみください。

カルニータス（豚肉のコンフィ）

チキンティンガ（鶏肉のトマト煮込み）

＜サルサ（ソース）＞

- ワカモーレ
- サルサ・メヒカーナ
- サルサ・ベルデ
- サルサ・マチャ
- サルサ・アドボ

＜トッピング＞

- レッドオニオン
- パクチー
- カッターチーズ
- トマト
- ピクルス 他

❁ セビーチェ

魚介のサラダ／魚介をライムの果汁で締めた冷たい一皿

❁ ソパ・デ・リマ

ユカタン風ライムスープ／鶏の出汁にライムの酸味を重ねたスープ

❁ モジェーテス

メキシコ風ブルスケッタ／パンにフリホーレスを塗り、チーズをのせて焼いたもの

❁ フリホーレス

豆を煮てつぶした、メキシコの食卓にほぼ毎日のぼる常備菜

❁ アルボンディガス

トマトソースで煮込んだミートボール。それぞれの家庭で受け継がれてきた家庭料理のひとつ

❁ プディン・デ・カラバシータ

ズッキーニのグラタン／ズッキーニと卵、生クリーム、チーズを合わせて焼き上げた一品

❁ アロス・ベルデ

青唐辛子やパクチーをすりつぶしたソースで炊き上げる、鮮やかな緑色の米料理

❁ アロス・ア・ラ・トゥンバーダ

エビや白身魚、イカ、貝を米とともに炊き、水分を少し残して仕上げるベラクルス風 魚介の炊き込みごはん

❁ エンチラーダ

フラワートルティーヤで具を巻き、ソースをかけて焼き上げた一品

❁ カルネ・アサーダ

牛肉を漬けて焼くファヒータ料理。じゃがいもとズッキーニを添えて

❁ ポヨ・ア・ラ・ブランチャ

鉄板で香ばしく焼き上げた鶏肉を、玉ねぎやパプリカとともにファヒータ仕立てで

❁ モレ・ポブラーノ

鶏肉のモレソース煮込み／数種類の唐辛子、スパイス、ナッツ、香味野菜、チョコレートを合わせた「モレ」で煮込んだ鶏肉
メキシコの祝いの席に欠かせない一皿

デザート

❁ トレス・レチェス

3種のミルクをスポンジに含ませた、祝いの日のケーキ

❁ ブニューエロ

フラワートルティーヤをカリッと揚げ、シナモンシュガーをまぶしたもの

❁ フラン・メヒカーノ

カラメルのはろ苦さが後を引く、濃厚な口あたりのメキシコのプリン

アグア・フレスカ（メキシカンソフトドリンク）

❁ アグア・デ・ハマイカ

ハイビスカスを煮出した、鮮やかな赤色のドリンク
メキシコでもっとも親しまれているアグア・フレスカのひとつ

❁ アグア・デ・ペピーノ

キュウリとライムを合わせた、爽やかなドリンク

❁ アグア・デ・ピニャ

パイナップルとマンゴーの、南国らしく優しい甘さのドリンク

- アグア・フレスカ（メキシカンソフトドリンク）を含むソフトドリンクは、ピュッフエ料金に含まれています。
- 別料金にて、コロナビール／マルガリータ／デキールをご用意いたします。