

【開催日】2021/9/1～2021/11/30

Autumn

Buffet DINNER

開催中!

ディナーバイキング

北陸富山の旅を満喫♪

約35種類50品目 食べ放題

肉料理

- ・牛肉の鉄板焼き[LIVE]
- ・豚肉のコルドンブルー
- ・ハンバーグステーキ御しポン酢
- ・鶏の油淋鶏(ユージンチー)
- ・ホイコーロー
- ・合鴨スモーク
- ・牛すじカレー

魚料理

- ・白海老揚げ[LIVE]
- ・お造り三種
- ・海老とイカのフリット
- ・鯛のみぞれ中華風
- ・サーモンマリネ
(2021.11.14迄ご提供)
- ・鯛のしゃぶしゃぶ
(2021.11.15～ご提供)

御造り

OTSUKURI
がんとろ
甘海老
...他

ドリンクコーナー

DRINK
コーヒー&紅茶
(HOT/COLD)
ソフトドリンク各種

御寿司

OSUSHI
ます寿司
彩り押し寿司
...他

デザート

DESERT
ホテルメイドの
プリン&ケーキ
...他

食事

- ・ご飯のお供各種
へしこ
たら子
ワサビ昆布
なんば味噌
ホタルイカの沖漬け
ホタルイカの黒造り
- ・白ご飯(富山県産コシヒカリ)
- ・味噌汁
- ・香物各種
- ・サンラースープ

フルーツ&デザート

- ・ごだわりロールケーキ
- ・プリン・あら・ど〜も♡
- ・フルーツ三種
- ・アイス三種

麺

- ・ブラックラーメン
- ・和風焼きうどん
- ・蟹クリームパスタ

サラダ

- ・メランジェサラダ
- ・トマトサラダ オニオンドレッシング添え
- ・和風サラダ
- ・麻婆春雨

LIVEメニュー有、新メニューも!



白海老の揚げ[LIVE]



牛肉の鉄板焼き[LIVE]



昔ながらの
プリン・あら・ど〜も♡

※サーモンはサーモントラウトを使用しています。

2021秋
オススメ

『北陸3県ご当地米』食べ比べ可

(提供期間:2021/9/1～2022/3/31)



富山県産

富山県産
fufufu

うまみ、あまみ、ふと旨。
ほほえむうまさ富山から。

福井県産

いちほまれ
ichihomare

綿のような白さと
口に広がる優しい甘さ
記憶と結びの最高の調和

石川県産

ひやくまん穀
hyakumangoku

太粒で食べ応えのある
石川の新しいお米
ひやくまん穀。

料理人オススメ!『秋の味覚メニュー』

(提供期間:2021/9/1～2021/11/30)

メニュー例

- ・木の子の土瓶蒸し
- ・紅ズワイガニのクリーム茶碗蒸し
- ・鮭と木の子のタルタル焼
- ・茄子のチーズ味噌焼
- ・鰻ちらし寿司
- ・サツマイモの甘天婦羅
- ・五郎島のスイートポテト
- ・鯛のみぞれ煮
- ・鮭のクリームパスタ

【時間】 18:00～21:00 (20:00最終入店)
【会場】 2階 食事会場

【料金】 大人 4,840円
小学生 3,025円
幼児(3歳以上未就学児) 1,210円
3歳未満 無料

ホテル指定飲料
バイキング会場 飲み放題プラン
お一人様
90分 2,200円
(生ビール・ハイボール・ワイン・日本酒・焼酎・サワー飲み放題)
※飲み放題プランのお客様には、リストバンドをお渡しいたします。
お一人様から承ります。

【バイキング料理提供方法】

現在、バイキング料理を提供する場合でも、取り分け用トングの定期的な交換の実施を行うとともに、下記の内容に変更させてご提供いたします。

- ・一部の料理を大皿提供から一人前盛り(小鉢・小皿)でご提供
- ・一部の料理をスタッフがおり分けしてご提供(カフェテリア方式)
- ・食事会場入り口や会場内にアルコール消毒液の設置
- ・テーブル間隔を一定以上空けた座席配置
- ・料理のお取り分けには手袋のご着用をお願い

※20歳未満の方、お車を運転される方への酒類のご提供はできません。※当ホテルで使用しているお米は国産米です。
※表記の価格はすべてサービス料・消費税込みになります。※料理内容等は都合により変更になる場合がございます。弊、演出等はイメージです。

DAIWA
ROYAL
HOTEL

ROYAL HOTEL
TOYAMA TONAMI

〒939-1492 富山県砺波市安川字天皇330
TEL:0763-37-2300 ※予約専用 18時まで