



NORTHERN
TERRACE DINNER

ディナー営業時間 Dinner operation
5:00p.m.-8:30p.m.

当レストランで使用しているお米はすべて国産米です。
The rice used in this restaurant is all from Japan.

アラカルト
A LA CARTE



グリルステーキセット ¥3,500
スープ・サラダ・パンまたはライス・コーヒー付き
Grilled Steak Set w/Soup, Salad, Bread or Rice, Coffee

肉汁たっぷりハンバーグ
Hamburg Steak

¥1,600



帆立貝と海老のソテー 魚介ソース ¥1,600
Sautéed Scallop & Prawn w/Seafood Sauce



サーモンステーキ バター醤油ソース
Salmon Steak

¥1,650



セットメニュー (プチサラダ・コーヒー) Set menu (Petit Salad/Coffee) + ¥500
アフターディナーセット (コーヒーまたは紅茶) After Dinner Set (Coffee or Tea) + ¥200

※表示料金には、サービス料および税金が含まれております。
All prices include service charge and tax.

※上記メニューは、季節・天候等により内容が変更になる場合がございます。
This menu may be changed by the seasonal occasion and the weather.

※特定原材料7品目 (えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生) のアレルギーを
お持ちのお客様は、スタッフにご確認くださいませ。

If you have any food allergies (shrimp, crab, wheat, soba/buckwheat, eggs, milk, peanuts, etc.), please inform the restaurant staff.



彩り野菜とトマトのミルフィーユグラタン
Gratin w/Tomato & Eggplant

¥1,350

彩り野菜のトマトソースパスタ
Spaghetti w/Tomato Sauce & Vegetables

¥1,450

海の幸のトマトパスタ
Pescatore

¥1,450

粗挽きミートソースと茄子のパスタ
Spaghetti w/Meat Sauce & Eggplant

¥1,450



ナポリ風ピッツァ マルゲリータ
Pizza Margherita Napoli Style

¥1,400

クラシック煮込みチキンカレー
Chicken Curry & Rice

¥1,400

シーフードカレー
Seafood Curry & Rice

¥1,500

セットメニュー (プチサラダ・コーヒー) Set menu (Petit Salad/Coffee) + ¥500

アフターディナーセット (コーヒーまたは紅茶) After Dinner Set (Coffee or Tea) + ¥200

※表示料金には、サービス料および税金が含まれております。
All prices include service charge and tax.

※上記メニューは、季節・天候等により内容が変更になる場合がございます。
This menu may be changed by the seasonal occasion and the weather.

※特定原材料7品目 (えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生) のアレルギーを
お持ちのお客様は、スタッフにご確認くださいませ。

If you have any food allergies (shrimp, crab, wheat, soba/buckwheat, eggs, milk, peanuts, etc.), please inform the restaurant staff.

サイドディッシュ
SIDE DISH



千歳 大崎農園からのしゃきしゃきサラダ ¥1,100
Salad of Fresh Vegetables

プチサラダ ¥500
Petit Salad

ホテル伝統のコーンスープ ¥900
Cream Corn Soup



コンソメスープ (ダブルコンソメ) ¥1,000
Consomme Soup

調理長おすすめスープ ¥1,050
Chef's Recommended Soup

ホテルブレッド ¥450
Bread

ライス ¥450
Rice

※表示料金には、サービス料および税金が含まれております。
All prices include service charge and tax.

※上記メニューは、季節・天候等により内容が変更になる場合がございます。
This menu may be changed by the seasonal occasion and the weather.

※特定原材料7品目 (えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生) のアレルギーを
お持ちのお客様は、スタッフにご確認くださいませ。

If you have any food allergies (shrimp, crab, wheat, soba/buckwheat, eggs, milk,
peanuts, etc.), please inform the restaurant staff.

パフェデザート
PARFAIT DESSERT



苺のパフェ Strawberry Parfait	¥1,000
ショコラパフェ Chocolate Parfait	¥1,150
和パフェ Japanese Style Parfait Red Bean, Bracken-Starch Pastry, Japanese Tea Jelly, Milk Ice Cream, Powdered Green Tea Ice Cream	¥1,150

パフェ・デザートセット (コーヒーまたは紅茶) Parfait /DessertSet (Coffee or Tea) + ¥200

※表示料金には、サービス料および税金が含まれております。
All prices include service charge and tax.

※上記メニューは、季節・天候等により内容が変更になる場合がございます。
This menu may be changed by the seasonal occasion and the weather.

※特定原材料7品目 (えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生) のアレルギーを
お持ちのお客様は、スタッフにご確認くださいませ。

If you have any food allergies (shrimp, crab, wheat, soba/buckwheat, eggs, milk,
peanuts, etc.), please inform the restaurant staff.



あたたかいホテル伝統のアップルパイ
バニラアイスクリーム添え
Hotel Made Special Apple Pie w/Vanilla Ice Cream

¥900

ガトーショコラとホテル特製バニラアイスクリーム
Gâteau Chocolate w/Vanilla Ice Cream

¥950



たっぷり苺のフレジエ
Strawberry Shortcake "Fraisier"

¥1,250

苺と町村農場牛乳アイスクリーム
Strawberry & MACHIMURA Farm Milk Ice Cream

¥950



札幌グランドホテル特製バニラアイスクリーム
Hotel Made Special Vanilla Ice Cream

¥700

季節のフルーツを乗せたクレームカラメルア・ラ・モード
Crème Caramel a la Mode

¥900

※表示料金には、サービス料および税金が含まれております。
All prices include service charge and tax.

※上記メニューは、季節・天候等により内容が変更になる場合がございます。
This menu may be changed by the seasonal occasion and the weather.

※特定原材料7品目（えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生）のアレルギーを
お持ちのお客様は、スタッフにご確認くださいませ。

If you have any food allergies (shrimp, crab, wheat, soba/buckwheat, eggs, milk,
peanuts, etc.), please inform the restaurant staff.