

ゆとりの空間でおもてなし

宴会場会食プラン

New normal

取り分けせずに、おひとり様ずつご提供するお料理プランをご用意しております。

2021.1.4(日)-2021.11.19(金)



洋食プラン

伝統の味をフルコースで

おひとり様 **¥12,000** (席料・税金・サービス料込)
お料理 8品 + 乾杯用スパークリングワイン・フリードリンク

<メニュー例>

サーモンマリネとリエットのルーレ ポタジェ風
ハーブの風味を愉しむ一品。ピーズのソースで爽やかに
カリフラワーのポターージュ
温かな白のポターージュ。生のカリフラワーをアクセントに
真鯛のポワレ サフラン風味のコキヤージュソース
香ばしく焼き上げた真鯛に浅蜷貝のソースを絡めて
お口直しのソルベ
牛ヒレ肉のペルシャード風 パセリソースのアクセント
香草風味のパン粉とマスタードを効かせて焼き上げました
苺とベリー、ムースショコラのヴェリーヌ仕立て
ルビーチョコレートとムースと木苺のソルベをグラス仕立てで
パン コーヒー

和会席プラン

旬の恵みを一品一品に

おひとり様 **¥12,000** (席料・税金・サービス料込)
お料理 8品 + 乾杯用スパークリングワイン・フリードリンク

<メニュー例>

前 菜 桜豆富 桜海老搔き揚げ 蕨烏賊 蛸柔らか煮
小鯛押し寿司春の香り 子持ち昆布 蚕豆蜜煮
粟麩幽庵焼
御 椀 蛤と豌豆の真蒸 椎茸 蕨 桜水仙 木の芽
作 里 鮪竹紙巻き 桜鯛昆布マ 野菜色々 妻物一式 土佐醤油
煮 物 牛大根 筍 菜の花 白髪葱 クインベル
焼 肴 鱈の路味噌焼 花蓮根 筍 酢取り茗荷
たららの芽からすみ塗し 花卉百合根
強 肴 きんきと山菜の羽衣揚げ 酢橘 桜塩
食 事 浅蜷貝と山菜の春ちらし または 山菜鱈蕎麦
水菓子 抹茶モンブラン 苺と共に



※メニュー内容は変更する場合がございます ※写真はイメージです。

フリードリンクメニュー

ビール、ワイン(赤・白)、日本酒、焼酎(甲類・麦・芋)、ウイスキー、ハイボール、サワー、ノンアルコールビール、ウーロン茶、オレンジジュース、コーラ、ジンジャーエール

北海道スタイル安心宣言

札幌グランドホテルでは、北海道庁から発表された「北海道スタイル」安心宣言を踏まえ、お客様に安心してご利用いただけますよう、各種対策に取り組んでおります。最新の情報につきましては、こちらからご確認ください。



ACCESS JR札幌駅から徒歩約10分/地下鉄大通駅から徒歩約5分/札幌駅前通地下歩行空間8番横の専用出入口直結

ご予約・お問い合わせ 宴会予約係 TEL.011-261-3333 (電話受付時間/9:00 ~ 18:00)

札幌グランドホテル 北海道札幌市中央区北1条西4丁目 〒060-0001
Tel:011-261-3311 Fax:011-231-0388 grand1934.com




SAPPORO
GRAND HOTEL