

札幌グランドホテル ウィンタープラン  
2022.11.1<sup>Tue.</sup> - 2023.2.28<sup>Tue.</sup>

# WINTER PLAN

2022-2023



**SAPPORO  
GRAND HOTEL**

GRANVISTA  
HOTELS & RESORTS

行く年も来る年も。和やかな冬のひとときを

一年を想い、語り合う忘年会、新年会。集う喜びをあらためて。  
札幌グランドホテルならではの料理と快適な環境を整えてお迎えいたします。



心まで温かくなる美味しさを  
スタンダードなメニューをシェフの感性でアレンジしました

洋中ミックスプラン

おひとり様 ¥8,000 (席料・税金・サービス料込) お料理 全7品 フリードリンク付き

<メニュー>

1. 洋食 | 炙りサーモンのマリネ ジャポネーズ ボッタルガ添え ブロッコリーと烏賊の柚子ジュレと共に
2. 洋食 | 栗と百合根入りロワイヤル 南瓜のクリームスープ
3. 洋食 | 牛タンの煮込みブルギニヨン風 パイ包み焼き セロリラブのピュレと一緒に
4. 中華 | 金華鯖の四川風チリソース煮
5. 中華 | 黒酢の酢豚 パッションフルーツソースかけ
6. 洋食 | ポリネシアンソースに漬けたペッパー香るビーフピラフ
7. ロールショコラ



華やかな美食の宴  
伝統の逸品をご堪能ください

## 洋食フルコースプラン

おひとり様 **¥13,000**

(席料・税金・サービス料込)

お料理 全8品 フリードリンク付き

<メニュー>

1. アソート サラダヴェリーヌ  
・海老のニソワーズ  
・サーモンマリネと彩り野菜のピクルス  
・無花果と生ハムの白ワインジュレ
2. 合鴨肉のクネルとオニオンスープ  
パイ包み焼き 黒胡椒の香り
3. 真鯛のポワレ、浅蜷貝と槍烏賊入り  
セクトマトのコキヤージュソース  
サフラン風味
4. お口直しのソルベ
5. 牛ロース肉の低温調理ステーキ  
ポルチーニ茸のソース  
フォアグラ香るバロティエヌと一緒に
6. 苺のバシュラン
7. 自家製パン・バター
8. デミコーヒー

和洋中の逸品揃い  
工夫を凝らした冬の味わい

## 和洋中ミックスプラン

おひとり様 **¥10,000**

(席料・税金・サービス料込)

お料理 全7品 フリードリンク付き

<メニュー>

1. 和食 | 刺身(鯛、真鯛、鯖のたたき)
2. 洋食 | 小海老と鮫鱈のマッシュルームソース  
ジュワンヴィル風
3. 洋食 | 鰯のエルブ香るオーツ麦ロースト  
蟹のプディング添え マリナーラソース
4. 洋食 | 牛ロース肉のロースト レフォール入り  
グレイビーソース
5. 中華 | 浅蜷貝の茶碗蒸し  
干し貝柱とふかひれ餡仕立て
6. 中華 | 合鴨肉と野沢菜漬けの炒飯  
山わさびの香り
7. マロンフィナンシェ ジェラートショコラ添え

### OPTION

刺身は八寸(前菜6種、刺身2種盛り合わせ)  
にご変更いただけます

追加料金 **¥1,300**



## オプションメニュー

## Option Menu

一品料理をプラスしてさらに充実

- コンソメロワイヤル  
ポルチーニ茸とオニオンスープ  
¥1,000
- 豚舌の柔らかか香料煮  
蒸しパンと共に ¥1,000
- コーヒー ¥720



●刺身 (鯛・真鯛・鯖のたたき)  
¥1,500



●元祖ラーメンサラダ ¥600



●ビーフシチュー ¥1,200



●海の幸入り五目あんかけ  
焼そば ¥1,000

## フリードリンクメニュー 120分

## Free Drink

各プランに含まれるお飲み物

乾杯用スパークリングワイン、ビール、ワイン(赤・白)、日本酒、焼酎(甲類・芋・麦)、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

**プラス ¥700**で

プレミアムビールとして「エビスビール」  
または「ザ・プレミアム・モルツ」を、  
その他、フランス・ボルドー産ワイン(赤・白)  
焼酎「黒霧島」(芋)、「喜多里」(麦)  
北海道産純米酒をご用意いたします。



## 二次会プラン



パーティーの余韻をそのままに。  
心ゆくまで語り合う特別な空間を  
ご用意しております。

おつまみ・フリードリンク  
ラウンジ・バー オールドサルーン 1934  
おひとり様 ¥3,700 より(120分)

※上記料金には、税金・サービス料が含まれております

※料理内容は開催日の2週間前までにスタッフにご連絡ください  
※人数の最終変更については、開催日の3日前正午までにご連絡ください

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)