



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

- ・レギュラー Regular (180g) ¥3,800
- ・ラージ Large (230g) ¥4,600

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

- ・レギュラー Regular (180g) ¥1,800
- ・ラージ Large (230g) ¥2,400

Hamburg Steak



帆立貝と海老のソテー 魚介ソース

Sauteed Scallop & Prawn w/Seafood Sauce

¥1,850

海老フライ タルタルソース添え

Fried Prawn w/TarTar Sauce

¥2,000

サーモンステーキ バター醤油ソース

- ・レギュラー Regular (120g) ¥1,950
- ・ラージ Large (150g) ¥2,300

Salmon Steak



セットメニュー A (本日のスープ・プチサラダ・アイスクリーム・コーヒーまたは紅茶)

Set Menu A (Soup / Petit Salad / Ice Cream / Coffee or Tea) + ¥1,600

セットメニュー B (プチサラダ・コーヒー) Set Menu B (Petit Salad/Coffee)

+ ¥800

アフターセット (コーヒーまたは紅茶) After Lunch Set (Coffee or Tea)

+ ¥500

※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.

伝統の料理
TRADITIONAL MENU



札幌グランドホテル 伝統の洋食セット A

¥3,900

海老のクリームグラタン

ビーフシチュー

海老フライ

サラダ・スープ・デザート・コーヒー付き

Sapporo Grand Hotel Traditional Menu Set

Prawn Gratin

Beef Stew

Fried Prawn

Salad/Soup/Dessert/Coffee

※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.

伝統の料理
TRADITIONAL MENU



札幌グランドホテル 伝統の洋食セット B ¥3,900
黒毛和牛のビーフカレー／ハーフサイズ
黒毛和牛のハッシュドビーフ／ハーフサイズ
プチサラダ・コーヒー付き
Sapporo Grand Hotel Traditional Menu Set
Beef Curry & Rice
Hashed Beef
Petit Salad/Coffee

※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.

アラカルト
A LA CARTE

黒毛和牛のビーフシチュー
Beef Stew

¥3,300



黒毛和牛のビーフカレー
Beef Curry & Rice

¥2,900

黒毛和牛のハッシュド・ビーフ
Hashed Beef

¥2,900



セットメニュー A (本日のスープ・プチサラダ・アイスクリーム・コーヒーまたは紅茶) Set Menu A (Soup / Petit Salad / Ice Cream / Coffee or Tea)	+ ¥1,600
セットメニュー B (プチサラダ・コーヒー) Set Menu B (Petit Salad / Coffee)	+ ¥800
アフターセット (コーヒーまたは紅茶) After Lunch Set (Coffee or Tea)	+ ¥500

※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

¥1,550

厚切りベーコンと茸のペペロンチーノ
Spaghetti w/Bacon & Mushrooms

¥1,600

海の幸のトマトパスタ
Pescatore

¥1,600

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

¥1,600



クラシック煮込みチキンカレー
Chicken Curry & Rice

¥1,550

シーフードカレー
Seafood Curry & Rice

¥1,750

セットメニュー A (本日のスープ・プチサラダ・アイスクリーム・コーヒーまたは紅茶)

Set Menu A (Soup / Petit Salad / Ice Cream / Coffee or Tea) + ¥1,600

セットメニュー B (プチサラダ・コーヒー) Set Menu B (Petit Salad/Coffee)

+ ¥800

アフターセット (コーヒーまたは紅茶) After Lunch Set (Coffee or Tea)

+ ¥500

※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 Salad of Fresh Vegetables	¥1,200
--	--------

プチサラダ Petit Salad	¥550
----------------------	------

フライドポテト トリュフ風味 French Fries w/Truff	¥650
--	------

カラマリフリット Fried Squid	¥650
-------------------------	------

ホテル伝統のコーンスープ Cream Corn Soup	¥1,050
---------------------------------	--------

コンソメスープ (ダブルコンソメ) Consomme Soup	¥1,250
------------------------------------	--------

調理長おすすめスープ Chef's Recommended Soup	¥1,100
---------------------------------------	--------



ホテルブレッド Bread	¥500
------------------	------

ライス Rice	¥500
-------------	------

※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.

おうちでホテルで
PIZZA



店内でもテイクアウトでもお楽しみいただけます

You can enjoy it here at the restaurant or for takeout.

Tマークはテイクアウト価格を表示しております。

The **T** symbol indicates the price for takeout.

1. マルゲリータ Pizza Margherita	¥1,800 T ¥1,600
2. クワトロフォルマッジ Pizza Quattro Formaggi	¥1,900 T ¥1,700
3. 牛肉 と茄子の ボロネーゼピザ Pizza w/Eggplant Bolognese	¥1,900 T ¥1,700
4. イベリコ 豚のチョリソーとフレッシュトマトのピザ Pizza w/Pork Chorizo & Tomato	¥1,900 T ¥1,700

※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

¥1,300

ショコラパフェ
Chocolate Parfait

¥1,250

パフェ・デザートセット (コーヒーまたは紅茶) Parfait /DessertSet (Coffee or Tea) + ¥500

※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－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

¥950

和栗のモンブラン
 Mont Blanc

¥1,700



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

¥1,000

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

¥750

※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.