

AUTUMN PARTY PLAN



札幌グランドホテル

オータム パーティープラン

9/1^金 - 11/19^日

ゆっくりと時が流れる秋。旬の味わいを心ゆくまで
札幌グランドホテルならではの美食の集いをお楽しみください

伝統の洋食と和の逸品。一皿一皿に秋の色を

和洋ミックスプラン

おひとり様 ¥10,000

お料理全8品+フリードリンク|下記参照

<メニュー>

1. 和食|お刺身盛り合わせ (鮪・炙り秋刀魚酢メ・帆立貝)
2. 洋食|南瓜のムースとフリットマリネ
ハモンセラーノ生ハムを添えて
3. 洋食|シャルキュトリーと
ザワークラウトのココットドイツ風
4. 洋食|フレンチオニオンスープ チーズクルトンを浮かべて
5. 洋食|海老と帆立貝のパイ包み焼き ソースシヨロン
6. 洋食|ローストビーフ 温野菜添え
黒トリュフ香るジャポネソース
7. 和食|色々茸と栗の炊き込みご飯
8. マロンジュレ



フリードリンクメニュー 120分

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。



※料金には、席料・税金・サービス料10%が含まれております ※ご利用は8名様以上120分単位でお願いいたします ※天候等により内容が変更になる場合がございます
※当ホテル宴会場で使用しているお米は全て国産米です ※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)



美しく鮮やかに。五感で味わう実りの季節

洋食プラン

おひとり様 **¥10,000**

お料理全 8 品 + フリードリンク | 表面参照

<メニュー>

1. 海老のマヨネーズソーススパイス風味と秋野菜のマリネ
2. スモークタンとオニオンの粒マスタード風味 グラス仕立て
3. 銀杏と椎茸の洋風茶碗蒸し 海老のラビオリ添え
4. 自家製ミートソースとじゃが芋のグラタン アッシ・パルマンティエ
5. 秋鮭のポワレ クリビヤック仕立て チーズパイと共に
6. 牛ロース肉のステーキ 南瓜のニョッキ添え
ポルチーニ茸のクリームソース
7. 札幌グランドホテル名物 ライラックスパゲティしもふり茸を添えて
8. 洋梨のヴェリーヌ



新しい美味しさ。会話が弾む料理の数々

洋中ミックスプラン

おひとり様 **¥8,000**

お料理全 7 品 + フリードリンク | 表面参照

<メニュー>

1. 洋食 | 金華さばと炙り鰹のマリネ 山わさびのビネグレット
茄子のコンフィを添えて
2. 洋食 | 鶏肉と秋野菜の重ね焼き ミルフィーユグラタン
3. 中華 | 海老と青梗菜の南瓜クリーム炒め
4. 洋食 | モッツアレラチーズと茸で焼き上げた自身魚のボスカイオーラ
5. 洋食 | 豚肉の赤ワイン煮 林檎のノルマンディー風を添えて
6. 中華 | 鮭と塩昆布、大葉の炒飯
7. さつま芋ジェラート



オプションメニュー 各¥1,000

一品料理をプラスしてさらに充実

- ① 和食 | 甘鯛の唐揚げ 秋の吹寄せ餡かけ
- ② 中華 | 牛肉と茸のあんかけ焼きそば
- ③ 洋食 | 秋鮭と 3 種茸のオニオンキッシュパイ



※料金には、席料・税金・サービス料 10%が含まれております ※ご利用は8名様以上120分単位でお願いいたします ※天候等により内容が変更になる場合がございます
※当ホテル宴会場で使用しているお米は全て国産米です ※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)

