

札幌グランドホテル ウィンターパーティープラン
2023.11.20Mon. - 2024.2.29Thu.



**SAPPORO
GRAND HOTEL**

GRANVISTA
HOTELS & RESORTS

Winter PARTY PLAN 2023-2024

笑顔が集う冬の宴。札幌グランドホテルならではの「味」でおもてなしいたします



華やかな冬の逸品。五感で愉しむ料理の数々

洋中ミックスプラン

おひとり様 **¥9,000** (席料・税金・サービス料10%込) お料理 全7品 フリードリンク付き

<メニュー>

1. 洋食 | 生ハムと根菜入りラタトゥイユ スチームエッグを添えて
2. 中華 | 海老のマヨネーズ キウイフルーツソースかけ
3. 洋食 | ココットに入った鶏肉のクネルと冬野菜のカレー風味ポトフ仕立て
4. 洋食 | 鱈とほうれん草のミルフィーユ シャンパンソース
5. 中華 | 牛肉の紅南乳醬ソース炒め
6. 洋食 | ポークバロティーヌ ポムピュレ添え ポルチーニ茸のクリームソース
7. 苺のミルクレープ フルーツ添え

伝統の技で仕上げる最旬の美味

洋食プラン

おひとり様 **¥10,000**

(席料・税金・サービス料10%込)

お料理 全8品 フリードリンク付き

<メニュー>

1. スモークサーモンの
ポビエットシャンテリースース
ブリオッシュを添えて
2. 林檎とじゃが芋の
マセドワーヌサラダ レーズン風味
ハモンセラノ生ハムを添えて
3. オニオングラタンスープ
4. 帆立貝とマッシュルームの殻焼き
“コキユグラタン”
5. 白身魚とムスリーヌのオープン焼き
ポワロー葱のエチュベ
ベルモット酒風味のソース
6. ローストビーフ
ホテル伝統のジュ・ド・ブッフソース
リヨネーズポテトを添えて
7. パエリア ア・ラ・メゾン
8. グランバニラアイスクリーム
プリンとフルーツ仕立て



美味満載。彩り豊かな山海の幸

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10%込)

お料理 全8品 フリードリンク付き

<メニュー>

1. 洋食 | 海の幸のカルパッチョ
フィヨルドルビー飾り
2. 洋食 | 茸のフラン
クラムチャウダースープとご一緒に
3. 中華 | 海老のチリソース煮
4. 洋食 | すずきのパイ包み焼き
スパイシーなトマトソース
5. 中華 | 豚肉のガーリックバターソース炒め
6. 洋食 | 牛ロース肉のステーキ
ハッシュドポテト添え
山わさび風味のジャポネソース
7. 和食 | ずわい蟹と雲丹の炊き込みご飯
8. 紅茶とオレンジのガトー





滋味深く。食が奏でるハーモニー

和洋中ミックスプラン

おひとり様 **¥13,000**

(席料・税金・サービス料10%込)

お料理 全8品 フリードリンク付き

<メニュー>

1. 和食 | 刺身盛り合わせ
(本鮪・河豚たたき・甘海老)
2. 洋食 | エゾアワビと茸の
ブルギニヨン香草バター焼き
3. 中華 | ずわい蟹と湯葉のふかひれスープ
4. 中華 | 海老二種盛り合わせ
5. 洋食 | 真鯛のデュグレレ風
茄子のコンフィ添え
6. 洋食 | 牛肉のメダイヨントリュフソース
ロッシェニ仕立て
7. 和食 | 寿司(サーモン・帆立貝・いくら)
8. ブラウニーショコラ カシスソルベと共に

伝統と進化の洋食。北海道味紀行

洋食フルコースプラン

おひとり様 **¥15,000**

(席料・税金・サービス料10%込)

お料理 全8品 フリードリンク付き

<メニュー>

1. オードヴル四種盛り合わせ
2. 北海道産とうもろこしのチャウダー
パイ包み焼き
3. 北海道産帆立貝とサーモン巻き
トウルビヨン ショロンソース 海老添え
4. お口直しのソルベ
5. 北海道産牛ヒレ肉のロースト
ホテル伝統トリュフソース
ドフィノワーズポテト添え
6. 北海道産チーズトルテ
グランバニラアイスクリームと共に
7. 有機栽培コーヒー
8. 北海道産小麦のパン・バター



洗練の和。冬の味を心ゆくまで

和食会席プラン

おひとり様 **¥15,000**

(席料・税金・サービス料10%込)

お料理 全8品 フリードリンク付き

<メニュー例>

1. 前 菜 | 蟹肉と鱻の茶碗蒸し
甘鯛鱈揚げ 他
2. 吸 物 | 焼河豚真蒸
3. 作 里 | 本鮪 真鯛
4. 煮 物 | 鮫肝ミルフィーユ仕立て
5. 焼 肴 | 鱈のフォアグラ田楽焼
6. 強 肴 | 天婦羅盛り合わせ
7. 食 事 | **[choice]** 一品をお選びください
A 海の幸炊き込みご飯
B 温製かしわ蕎麦
8. 水菓子 | スパークリングワインのジュレ



オプションメニュー

一品料理をプラスしてさらに充実



- 洋食 | 札幌グランドホテル伝統のハッシュドビーフ ¥1,000



- 中華 | 五目あんかけ焼きそば ¥1,000



- パンブッフェ ¥1,000
20名様より承ります

OPTION MENU



- 洋食 | 海老と帆立貝のプロシエットサルサソース ¥1,000



- 和食 | 河豚と活蛸の唐揚げ ¥1,000



- スイーツbuffe ¥2,000
20名様より承ります

(税金・サービス料10%込)

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 ¥1,000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 ¥4,000 より (120分)

※上記料金には、税金・サービス料10%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

CALENDAR 2023-2024

NOVEMBER

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30		

DECEMBER

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24 31	25	26	27	28	29	30

JANUARY

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

FEBRUARY

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29		

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)

※表示料金にはサービス料10%および税金が含まれております ※写真はイメージです

