

# Spring

## PARTY PLAN

### 札幌グランドホテルスプリングパーティープラン

門出の季節にふさわしい華やかな料理と  
札幌グランドホテルならではのおもてなし  
あたたかな春のひとときをお過ごしください



2024.  
3.1 Fri. - 5.31 Fri.

和洋中の競演。旬の美味を春色の装いで

### 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 | 右記参照  
<メニュー>

1. 和食 | お刺身盛り合わせ (鯖のたたき・春鰯・鰯角造り)
2. 洋食 | ハモンセラーノと魚介のジュレ寄せ  
バジル風味のシャンテリソース
3. 洋食 | 鶏もも肉のコンフィと筍のクリームスープパイ包み焼き
4. 中華 | 干し貝柱と帆立貝、春野菜の塩味炒め
5. 洋食 | 桜鯛と海老のポシェ ニューバーグ風
6. 洋食 | ローストビーフ 山わさび香るグレイビーソース
7. 中華 | 桜海老と浅蜷貝の翡翠炒飯
8. 杏仁豆腐～苺と桜の香り～

#### 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

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。



※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)



磨き続ける伝統の技。進化するホテルの「味」

### 洋食プラン

おひとり様 **¥9,000**

お料理全7品+フリードリンク | 表面参照

<メニュー>

1. 鰯の柑橘オイルマリネ  
香味野菜とズッキーニのピンチョス仕立て
2. 蛤とアスパラガスのエスカルゴバター焼き
3. 野菜と隠元豆のピストゥ・スープ (南仏風)
4. 鯖と生ハムのサルティンボッカ マルサラ酒ソース
5. 牛肉の真空調理 ペッパーステーキ  
ガーリック香るジャポネーゼソース
6. 春野菜と海老香る彩りシーフードピラフ
7. 苺とダーズリンのヴェリーヌ



彩り豊かに味わい深く。春の食材を一皿一皿に

### 洋中ミックスプラン

おひとり様 **¥9,000**

お料理全7品+フリードリンク | 表面参照

<メニュー>

1. 洋食 | 帆立貝と鯖のマリネ 春野菜のエスカベージュソース
2. 中華 | 海老とカシューナッツの甘辛炒め
3. 洋食 | レモン香る魚介のポピエット オープン焼き  
粒マスタードのクリームソース
4. 中華 | 上富良野町産豚ばら肉と春キャベツの回鍋肉
5. 洋食 | オニオンバターで焼き上げた 牛ロース肉のステーキ  
キトピロ香る和風ソース
6. 洋食 | 桜姫鶏とアスパラガスのペペロンチーノパスタ
7. ストロベリーロールケーキ

#### オプションメニュー 各税金・サービス料10%込

一品料理をプラスしてさらに充実

- ① 和食 | 春野菜の天婦羅 ¥1,000
- ② 中華 | 桜海老と春野菜の雲吞スープ ¥1,000
- ③ 洋食 | 北海道産鶏もも肉のフリカッセ レモン風味 ¥1,000
- ④ パンプッフェ ¥1,000 20名様より承ります
- ⑤ スイーツパンプッフェ ¥2,000 20名様より承ります



※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)