

◆ アペタイザー Appetizer

- ① 色彩オリーブ盛り合わせ ¥ 1,100
Assorted Colorful Olives
- ② 札幌グランドホテル伝統のピクルス ¥ 1,100
Traditional Pickles
- ③ ミックスナッツ ¥ 1,100
Assorted Mixed Nuts
- ④ レーズンバター&クラッカー ¥ 1,300
Raisin Butter w/Cracker
- ⑤ フレンチフライ ¥ 1,400
French Fries
- ⑥ ドライフルーツ盛り合わせ ¥ 1,400
Assorted Dried Fruits
- ⑦ 冷たいチーズフォンデュ ¥ 1,500
Cold Cheese Fondue
- ⑧ チョコレート ¥ 1,600
Chocolate
- ⑨ スティックベジタブル
蟹味噌ディップとシャンテリーソース ¥ 1,600
Stick Vegetables w/Crab-Soybean Paste & Chantilly Sauce
- ⑩ スペイン産生ハム ¥ 1,600
Spanish Raw Ham
- ⑪ オードヴル盛り合わせ ¥ 2,100
Assorted Appetizer
- ⑫ 北海道チーズと輸入チーズ盛り合わせ ¥ 2,300
Assorted Cheese
- ⑬ ミックスナッツとサラミの盛り合わせ ¥ 2,300
Assorted Mixed Nuts & Salami

◆ ア・ラ・カルト・ディッシュ A-La-Carte Dish

- ⑭ ベーコンと北海道産ポテトのソテー ¥ 1,600
Sautéed Bacon & Potatoes from Hokkaido
- ⑮ 今月のパスタ ¥ 1,600
Pasta of This Month
- ⑯ ピッツァ クアトロフォルマッジ ¥ 1,800
Pizza Quattro Formaggi
- ⑰ ピッツァ マルゲリータ (ナポリまたはミラノ) ¥ 1,800
Pizza Margherita (Napoletana/Milanese)
- ⑱ フィッシュ & チップス ¥ 1,800
Fish & Chips
- ⑲ ソーセージ盛り合わせ ¥ 1,900
Assorted Sausages
- ⑳ クラブハウスサンドウィッチ ¥ 1,900
Clubhouse Sandwich
- ㉑ 照り焼きビーフステーキピラフ ¥ 2,500
Beef Steak Pilaff w/Soy Sauce
- ㉒ 薫るスモーク料理盛り合わせ ¥ 2,600
Assorted Smoked Dish
- ㉓ クリスピーチキンと
フレンチフライの盛り合わせ ¥ 2,600
Assorted Crispy Fried Chicken & French Fries

◆ デザート Dessert

- ⑳ 町村農場牛乳アイスクリーム ¥ 1,100
Ice Cream Made from Machimura Farm Milk
- ㉑ 札幌グランドホテル特製
バニラアイスクリーム フルーツ添え ¥ 1,800
Sapporo Grand Hotel Original Vanilla Ice Cream w/Fruits
- ㉒ フルーツ盛り合わせ ¥ 2,100
Assorted Fruits

テーブルチャージとして¥800を頂戴いたします。
There is cover charge of JPY800 Per Person.

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。当レストランで使用しているお米は全て国産米です。
All prices include service charge and tax. The rice used in this restaurant is all from Japan.

特定原材料8品目(えび、かに、小麦、そば、卵、落花生、くるみ)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, walnut, etc.), please inform the restaurant staff.

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 seasonal occasion and the weather.