

札幌グランドホテル開業90周年記念 サマーパーティープラン2024

Summer PARTY PLAN

MANY THANKS

90th
ANNIVERSARY

EST.
1934

2024年12月、札幌グランドホテルは、おかげさまで開業90周年を迎えます
開業以来、常に力を注いできたホテルの味と北海道ならではの食の魅力づくり
日頃のご愛顧への感謝をこめて創り上げる伝統の料理をぜひご賞味ください

6/1[±]-8/31[±]



和洋中のシェフが贈る夏の味わい
脈々と受け継がれる伝統のレシピを心新たに

和洋中ミックスプラン

おひとり様 ¥10,000 お料理全8品+フリードリンク付き

<メニュー>

- 和食|刺身盛り合わせ
(本鮪・松笠烏賊万願寺・炙り燻製メダカ)
- 洋食|ハモンセラーノ生ハムとグリーンピースのムース
コンソメジュレを添えて
- 洋食|鶏肉と夏野菜のティアングラタン プロヴァンス風
- 中華|海老とチーズのチリソース煮 バジルの香り
- 洋食|かますのムニエル レモンクルート焼き
アラビアータパスタを添えて
- 洋食|札幌グランドホテルスタイル
牛ロース肉のシャリアピンステーキ
ブラウンバターソース
- 中華|ハルピン腸詰と夏野菜の焼きビーフン
- 白ワインムース オレンジのコンポート添え

伝統の逸品

札幌グランドホテルスタイル
牛ロース肉のシャリアピンステーキ ブラウンバターソース

すりおろし玉葱とにんにくをのせて焼き上げた厚切りの牛ロース肉。焦がしバターにデミグラスソースを加えた伝統のブラウンバターソースでお召し上りください。

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¥800で生ビールへ変更いただけます(組数限定)

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)

札幌グランドホテル 北海道札幌市中央区北1条西4丁目 〒060-0001
Tel:011-261-3311 Fax:011-231-0388 grand1934.com



SAPPORO
GRAND HOTEL

Summer PARTY PLAN

札幌グランドホテル開業90周年記念
サマーパーティープラン2024 6.1_土—8.31_土



鮮やかな夏の美味。世界のスパイスをアクセントに

洋中ミックスプラン

おひとり様 **¥9,000** お料理全7品+フリードリンク付き
<メニュー>

1. 洋食 | 魚介のスペイン風 サルピコンサラダ
2. 中華 | 帆立貝と茄子の四川風辛味ソース仕立て
3. 中華 | 干し海老と牛肉二種の蒸しスープ
馬告(マーガオ)の香り 香菜を添えて
4. 洋食 | めばると海老のポワレ 青梗菜添え ペペロンチーノソース
5. 洋食 | ポークバーベキュー マスタード風味 夏野菜添え
6. 洋食 | 牛肉と夏野菜のビビンバピラフ スモーキーな胡麻油の香り
7. カッサータ 木苺のソースと共に

長く親しまれている人気メニューをラインナップ

中華プラン

おひとり様 **¥9,000** お料理全7品+フリードリンク付き
<メニュー>

1. 北海道産茹で豚ロース肉のピリ辛胡麻ソースかけ サラダ添え
2. 海老のチリソース煮
3. 広東式クリスピーチキン スパイシーポテトを添えて
4. 十勝ハーブ牛のオイスターハニーマスタードソース炒め
5. 四川風麻婆豆腐
6. 搾菜とコーン、アスパラガスの炒飯
7. 檸檬ゼリーの烏龍茶シロップ仕立て

伝統の逸品

ポークバーベキュー マスタード風味 夏野菜添え

赤ワイン、玉葱、ブイヨン、オレンジジュースなどをじっくりと煮詰めた伝統のバーベキューソースにマスタードを効かせた大人の味わい。色鮮やかな夏野菜のソテーと共にどうぞ。

伝統の逸品

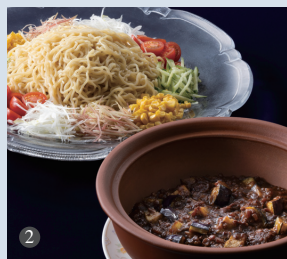
広東式クリスピーチキン スパイシーポテトを添えて

伝統の鶏の丸揚げ。生姜、葱、塩で下味をつけ、はまなすの花を漬け込んだ中国白酒で香りづけ。餡をかけて一晩干した後、オープンへ。時間をかけて焼き上げ、皮目に油をかけてサクッと仕上げました。

オプションメニュー

一品料理をプラスしてさらに充実

- ① 和食 | 夏野菜素麺 温玉添え ¥1,000
- ② 中華 | 茄子入り炸醬麵 夏野菜添え ¥1,000
- ③ 洋食 | 牛肉と彩り野菜の
ピリ辛ブルコギピッツァ ¥1,000
- ④ パンブッフエ ¥1,000 20名様より承ります
- ⑤ スイーツブッフエ ¥2,000 20名様より承ります



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)