



NORTHERN  
TERRACE DNER

---


ランチ営業時間 Lunch Operation  
11:30a.m.-2:30p.m.

当レストランで使用しているお米はすべて国産米です。  
The rice used in this restaurant is all from Japan.


ランチバイキング  
LUNCH BUFFET





		月～金 Mon.-Fri.	土・日・祝 Sat., Sun. & Holiday
大人	Adult	¥3,800	¥4,500
65歳以上	Over the age of 65	¥3,600	
小学生	Primary School Child	¥1,750	¥2,000
4歳～未就学児	4 years ~ Preschool Child	¥ 900	¥1,000




**グランビレッジ会員の方は  
いつでも5%OFFで  
ご利用いただけます**









※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。  
All prices include service charge and tax.

※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 the seasonal occasion and the weather.

※特定原材料8品目（えび、かに、小麦、そば、卵、乳、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.

伝統の料理  
TRADITIONAL MENU



札幌グランドホテル 伝統の洋食セット A ¥4,500  
海老フライ  
ハンバーグ  
帆立貝のグラタン  
サラダ・スープ・デザート・コーヒー付き  
Sapporo Grand Hotel Traditional Menu Set  
Fried Prawn  
Hamburg Steak  
Gratin w/ Scallop  
Salad/Soup/Dessert/Coffee

※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。  
All prices include service charge and tax.

※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 the seasonal occasion and the weather.

※特定原材料8品目（えび、かに、小麦、そば、卵、乳、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.

伝統の料理  
TRADITIONAL MENU



札幌グランドホテル 伝統の洋食セット B ¥4,500  
黒毛和牛のビーフカレー／ハーフサイズ  
黒毛和牛のハッシュドビーフ／ハーフサイズ  
サラダ・スープ・デザート・コーヒー付き  
Sapporo Grand Hotel Traditional Menu Set  
Beef Curry & Rice  
Hashed Beef  
Salad/Soup/Dessert/Coffee

※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。  
All prices include service charge and tax.

※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 the seasonal occasion and the weather.

※特定原材料8品目（えび、かに、小麦、そば、卵、乳、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.

伝統の料理  
TRADITIONAL MENU



札幌グランドホテル 伝統の洋食セット C ¥4,500

ビーフシチュー  
海老のドリア  
蟹肉のクリームコロッケ  
サラダ・スープ・デザート・コーヒー付き

Sapporo Grand Hotel Traditional Menu Set  
Beef Stew  
Shrimp Rice Gratin  
Cream Croquette w/Crab Meat  
Salad/Soup/Dessert/Coffee

※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。  
All prices include service charge and tax.

※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 the seasonal occasion and the weather.

※特定原材料8品目（えび、かに、小麦、そば、卵、乳、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.

アラカルト  
A LA CARTE

黒毛和牛のビーフシチュー  
Beef Stew

¥3,600



黒毛和牛のビーフカレー  
Beef Curry & Rice

¥3,500

黒毛和牛のハッシュド・ビーフ  
Hashed Beef

¥3,500



セットメニュー A (本日のスープ・プチサラダ・アイスクリーム・コーヒーまたは紅茶) Set Menu A (Soup / Petit Salad / Ice Cream / Coffee or Tea)	+ ¥1,750
セットメニュー B (プチサラダ・コーヒー) Set Menu B (Petit Salad / Coffee)	+ ¥950
アフターセット (コーヒーまたは紅茶) After Lunch Set (Coffee or Tea)	+ ¥600

※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。  
All prices include service charge and tax.

※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 the seasonal occasion and the weather.

※特定原材料8品目(えび、かに、小麦、そば、卵、乳、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.

肉料理  
MEAT



グリルステーキセット

- ・レギュラー Regular (180g) ¥4,500
- ・ラージ Large (230g) ¥5,300

スープ・サラダ・パンまたはライス・コーヒー付き

Grilled Steak Set w/Soup, Salad, Bread or Rice, Coffee

肉汁たっぷりハンバーグ

- ・レギュラー Regular (180g) ¥2,000
- ・ラージ Large (230g) ¥2,600

Hamburg Steak



セットメニュー A (本日のスープ・プチサラダ・アイスクリーム・コーヒーまたは紅茶) Set Menu A (Soup / Petit Salad / Ice Cream / Coffee or Tea)	+ ¥1,750
セットメニュー B (プチサラダ・コーヒー) Set Menu B (Petit Salad/Coffee)	+ ¥950
アフターセット (コーヒーまたは紅茶) After Lunch Set (Coffee or Tea)	+ ¥600

※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。  
All prices include service charge and tax.

※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 the seasonal occasion and the weather.

※特定原材料8品目（えび、かに、小麦、そば、卵、乳、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.

## 魚料理 SEAFOOD



サーモンステーキ バター醤油ソース	
・レギュラー Regular (120g)	¥2,150
・ラージ Large (150g)	¥2,250

Salmon Steak

帆立貝と海老のソテー 魚介ソース ¥2,100

Sauteed Scallop & Prawn w/Seafood Sauce

海の幸のクリームマカロニグラタン ¥2,100

Cream Macaroni Gratin w/Seafood



## ご飯料理 RICE DISH



とろとろチキンひまわりオムライス デミグラスソース ¥1,900

Rice Omelet w/Demi-Glace Sauce

セットメニュー A (本日のスープ・プチサラダ・アイスクリーム・コーヒーまたは紅茶)  
Set Menu A (Soup / Petit Salad / Ice Cream / Coffee or Tea) + ¥1,750

セットメニュー B (プチサラダ・コーヒー) Set Menu B (Petit Salad/Coffee) + ¥950

アフターセット (コーヒーまたは紅茶) After Lunch Set (Coffee or Tea) + ¥600

※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。  
All prices include service charge and tax.

※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 the seasonal occasion and the weather.

※特定原材料8品目(えび、かに、小麦、そば、卵、乳、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.





パスタ・グラタン  
PASTA & GRATIN

ワタリガニのトマトクリームパスタ Spaghetti w/Crab Meat & Tomato Cream Sauce	¥1,900
厚切りベーコンと茸のペペロンチーノ Spaghetti w/Bacon & Mushrooms	¥1,800
海の幸のトマトパスタ “Pescatore”	¥1,800

彩り野菜とトマトのミルフィーユグラタン  
Gratin w/Tomato & Eggplant ¥1,750



カレー  
CURRY

クラシック煮込みチキンカレー Chicken Curry & Rice	¥1,900
シーフードカレー Seafood Curry & Rice	¥2,000
季節の温野菜盛り合わせ (カレーの追加メニュー) Assorted Steamed Vegetables (Additional Order for Curry)	¥800

セットメニュー A (本日のスープ・プチサラダ・アイスクリーム・コーヒーまたは紅茶) Set Menu A (Soup / Petit Salad / Ice Cream / Coffee or Tea)	+ ¥1,750
セットメニュー B (プチサラダ・コーヒー) Set Menu B (Petit Salad/Coffee)	+ ¥950
アフターセット (コーヒーまたは紅茶) After Lunch Set (Coffee or Tea)	+ ¥600

スープ・サラダ  
SOUP & SALAD

ホテル伝統のコーンスープ Cream Corn Soup	¥1,250
コンソメスープ (ダブルコンソメ) Consomme Soup	¥1,450
調理長おすすめスープ Chef's Recommended Soup	¥1,300
彩り野菜のコンビネーションサラダ Combination Salad	¥1,400



※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。  
All prices include service charge and tax.

※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 the seasonal occasion and the weather.

※特定原材料8品目 (えび、かに、小麦、そば、卵、乳、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.

## デザート

DESSERT



苺のパフェ  
Strawberry Parfait

¥1,600

オレンジショコラパフェ  
Orange Chocolate Parfait

¥1,400

北海道産牛乳と卵のプリンアラモード  
Pudding a la mode

¥1,500



あたたかいホテル伝統のアップルパイ  
バニラアイスクリーム添え

¥1,100

Hotel Made Special Apple Pie w/ Vanilla Ice Cream

苺と町村農場牛乳アイスクリーム  
Strawberry & MACHIMURA Farm Milk Ice Cream

¥1,150

札幌グランドホテル特製バニラアイスクリーム  
Hotel Made Special Vanila Ice Cream

¥850



パフェ・デザートセット (コーヒーまたは紅茶) Parfait / Dessert Set (Coffee or Tea) + ¥600

※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。  
All prices include service charge and tax.

※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 the seasonal occasion and the weather.

※特定原材料8品目(えび、かに、小麦、そば、卵、乳、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.

---

北海道グルメ  
HOKKAIDO GOURMET



---

札幌グランドホテル 元祖ラーメンサラダ  
Ganso Ramen Salad

---

おひとり様 ¥1,600

サラダ感覚で味わえるラーメン。  
北海道のご当地グルメとして全国に広がった「ラーメンサラダ」は  
札幌グランドホテルが発祥の地。  
ノーザンテラスダイナーのスタイルで復活した伝統の味をお愉しみください。

---

※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。  
All prices include service charge and tax.

※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 the seasonal occasion and the weather.

※特定原材料8品目（えび、かに、小麦、そば、卵、乳、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.