



NORTHERN
TERRACE DINER
N

アフターランチ営業時間 Afternoon Lunch
2:30p.m.-4:00p.m.(L.O.)

✦ 八稜星マークのあるメニューは札幌グランドホテルの伝統の料理です。

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.



🌟 クラシック 煮込みチキンカレー ¥2,200
Chicken Curry & Rice



シーフードカレー ¥2,300
Seafood Curry & Rice



海の幸のトマトパスタ ¥2,100
“Pescatore”



マルゲリータ ¥1,850
Margherita
クワトロフォルマッジ ¥2,000
Quattro Formaggi



ブリオッシュの
フレンチトースト ¥1,800

Brioche French Toast
1日15食限定
※ご注文からお時間をいただきます。



① 北海道産牛乳と玉子の
プリンアラモード ¥1,600

Pudding a la mode

② 札幌グランドホテル
伝統のアップルパイ
バニラアイスクリーム添え ¥1,400

Hotel Made Special Apple Pie
w/Vanilla Ice Cream



③ 苺と町村農場牛乳
アイスクリーム ¥1,200

Strawberry & MACHIMURA Farm Milk
Ice Cream

④ 札幌グランドホテル特製
バニラアイスクリーム ¥900

Hotel Made Special Vanilla Ice Cream

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



ドリンクバー+スイーツいろいろ。
自分で焼けるパンケーキマシンも

スイートティータイム おひとり様 ¥1,500

Afternoon Free-Flow Drinks & Sweets



コーヒーや紅茶などソフトドリンクのフリーフロー、自分で焼けるパンケーキ、日替わりの焼き菓子、アイスクリームも食べ放題。ザ・ベーカリー&ペイストリーでご購入のスイーツもご一緒にお召上がりいただけます。

※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.