



NORTHERN  
TERRACE DINER  
N

---

ディナー営業時間 Dinner  
5:00p.m.-8:30p.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.

# CHEF'S HERITAGE CLASSIC COURSE

## クラシックディナーコース



### クラシックディナーコース

おひとり様 ¥11,000

5:00p.m.-7:00p.m.(L.O.) 平日のみ開催 ※土曜日・日曜日・祝日は要予約

#### MENU

- アミューズ・ブーシュ
- 伝承のレシピでマリネしたデイル風味のサーモンマリネ  
代々伝わる製法で仕上げたサーモンマリネ。キャビアで華やかな一皿に。
- 札幌グランドホテル 伝統のコンソメスープ タピオカ添え  
タピオカを浮かべた古典的なスタイルでお愉しみください。
- イセエビのテルミドール  
祝宴を彩る逸品。イセエビのだし汁を合わせたソースがこだわりです。
- 黒毛和牛のビーフシチュー ポムピューレ添え  
丹念に仕上げたデミグラスソースは、ホテルを代表する「味」のひとつ。
- 本日のクラシックデザート  
長く愛され親しまれてきたスイーツを日替わりでご用意いたします。
- パン ● コーヒー または 紅茶
- Amuse-Bouche ● Hors d'oeuvre ● Soup ● Seafood Dish
- Meat Dish ● Dessert ● Bread ● Coffee or Tea

※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.

# CHEF'S SEASONAL TASTING COURSE

シェフのおすすめコース



シェフのおすすめコース

おひとり様 ¥13,000

## MENU

- アミューズ ● オードヴル ● スープ ● 魚料理
- 肉料理 ● デザート ● パン ● コーヒーまたは紅茶
- Amuse-Bouche
- Hors d'oeuvre
- Soup
- Seafood Dish
- Meat Dish
- Dessert
- Bread
- Coffee or Tea

3日前までにご予約ください。

Please make a reservation at least 3 days in advance.

※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.

# GRILLED WAGYU STEAK SET

## WAGYU グリルステーキセット



WAGYU グリルステーキセット      • (180g) おひとり様 ¥9,000  
5:00p.m.-7:00p.m.(L.O.)      • (250g) おひとり様 ¥12,000

### MENU

- ベビーリーフとスライス野菜の彩りサラダ  
ソースは和風・フレンチ・イタリアンよりお選びください。
- 札幌グランドホテル 伝統のコンソメスープ タピオカ添え
- WAGYU のグリルステーキ 季節の野菜を添えて  
ソースは赤ワイン・和風・エシャロットよりお選びください。
- 本日のアイスクリーム
- パン または ライス
- コーヒー または 紅茶

### Grilled WAGYU Steak Set

- Salad/Please choose one sauce from Japanese, French, or Italian.
- Sapporo Grand Hotel Traditional Consomme Soup w/Tapioca
- Grilled WAGYU Steak/Please choose one sauce from Red Wine, Japanese Style, or Shallot.
- Ice Cream ●Bread or Rice ●Coffee or Tea

※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.

# MEAT

## 肉料理



### 黒毛和牛のビーフシチュー

¥4,000

Beef Stew

#### 伝統を味わう肉料理

手間暇を惜しまず丹念に仕上げたデミグラスソースは、ホテルを代表する「味」のひとつ。黒毛和牛をとろけるような柔らかさに煮込んだビーフシチュー。代々受け継がれるレシピで仕上げました。黒毛和牛の旨味を引き出した、伝統の味わいをお楽しみください。

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) + ¥1,750  
Set Menu A (Soup / Petit Salad / Ice Cream / Coffee or Tea)

セットメニュー B (プチサラダ・コーヒーまたは紅茶) Set Menu B (Petit Salad / Coffee or Tea) + ¥950

アフターセット (コーヒーまたは紅茶) After 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.

# MEAT

## 肉料理



### グリルステーキセット

- レギュラー Regular (180g)  
おひとり様 ¥4,500
- ラージ Large (230g)  
おひとり様 ¥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)  
おひとり様 ¥2,400
- ラージ Large (230g)  
おひとり様 ¥3,000

Hamburg Steak



※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.

# HOKKAIDO GOURMET

## 北海道グルメ



 札幌グランドホテル 元祖ラーメンサラダ ¥1,800

Ganso Ramen Salad

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楽しみください。

※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.

# CURRY

## カレー



✦ 黒毛和牛のビーフカレー ¥3,900

Beef Curry & Rice

ホテル伝統のビーフカレー。  
香味野菜の旨味、トマトの酸味、フルーツの甘味が  
調和した、コク深い味わいです。



✦ 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

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) + ¥1,750  
Set Menu A (Soup / Petit Salad / Ice Cream / Coffee or Tea)

セットメニュー B (プチサラダ・コーヒーまたは紅茶) Set Menu B (Petit Salad / Coffee or Tea) + ¥950

アフターセット (コーヒーまたは紅茶) After 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.

# RICE & PASTA DISHES

ご飯料理・パスタ



とろとろチキンひまわりオムライス  
デミグラスソース ¥2,200

Rice Omelet w/Demi-Glace Sauce



シーフードドリア ¥2,100

Seafood Doria



海の幸のトマトパスタ ¥2,100

“Pescatore”



彩り野菜とトマトの  
ミルフィーユグラタン ¥2,050

Gratin w/Tomato & Eggplant

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) + ¥1,750  
Set Menu A (Soup / Petit Salad / Ice Cream / Coffee or Tea)

セットメニュー B (プチサラダ・コーヒーまたは紅茶) Set Menu B (Petit Salad / Coffee or Tea) + ¥950

アフターセット (コーヒーまたは紅茶) After 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.

# PIZZA

## ピザ



マルゲリータ  
Margherita

¥1,850



クワトロフォルマッジ  
Quattro Formaggi

¥2,000

# SIDE DISH

## サイドディッシュ



札幌グランドホテル 伝統のコンソメスープ	¥1,250
Cream Corn Soup	
コンソメスープ (ダブルコンソメ)	¥1,450
Consomme Soup	
調理長おすすめスープ	¥1,300
Chef's Recommended Soup	

彩り野菜のコンビネーションサラダ	¥1,400
Combination Salad	
プチサラダ	¥650
Petit Salad	
ホテルブレッド	¥650
Bread	
ライス	¥650
Rice	

※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.

# DESSERT

## デザート



苺のパフェ ¥1,800

Strawberry Parfait

オレンジショコラパフェ ¥1,600

Orange Chocolate Parfait

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.

# DESSERT

## デザート



北海道産牛乳と玉子の  
プリンアラモード

¥1,600

Pudding a la mode



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



苺と町村農場牛乳アイスクリーム

¥1,200

Strawberry & MACHIMURA Farm Milk Ice Cream



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

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.