



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
- 上記の単品メニューをご利用のお客様は、スイートティータイムを特別価格 +¥1,400(通常価格¥2,000)にてご利用いただけます。Add Sweet Tea Time for ¥1,400 with any à la carte order.

 Sweet Tea Time
午後のおすすめプラン
スイートティータイム おひとり様 ¥2,000
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、はちみつ、日替わりの焼き菓子、バゲット、アイスも食べ放題。ザ・ベーカリー&ペイストリーでご購入のスイーツも一緒にお召し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9品目(えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生、くるみ、カシューナッツ)のアレルギーマッチ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, cashew nut, etc.), please inform the restaurant staff.