



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.

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.

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.

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.

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.

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.

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.

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.

PIZZA

ピザ



マルゲリータ

¥1,850

Margherita



クワトロフォルマッジ

¥2,000

Quattro Formaggi

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.

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.

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.