



NORTHERN
TERRACE DINER

ランチ営業時間 Lunch
11:30 a.m.-2:30 p.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.

LUNCH BUFFET



ランチバイキング





	月～金 Mon.-Fri.	土・日・祝 Sat.,Sun. & Holiday
大人 Adult	¥4,000	¥5,000
65歳以上 Over the age of 65	¥3,800	
小学生 Primary School Child	¥2,000	¥2,500
4歳～未就学児 4 years ~ Preschool Child	¥1,000	¥1,300



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.

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.

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 ¥2,400

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 Set Menu A +¥1,750

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
Soup / Petit Salad / Ice Cream / Coffee or Tea

セットメニュー B Set Menu B +¥950

プチサラダ・コーヒーまたは紅茶
Petit Salad / Coffee or Tea

アフターセット After Set +¥600

コーヒーまたは紅茶 Coffee or Tea

ドリンクバー Drink Bar +¥800

サラダバー Salad Bar +¥950

ドリンクバー+サラダバー +¥1,600
Drink & Salad Bar

※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



✦ 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 Set Menu A +¥1,750

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
Soup / Petit Salad / Ice Cream / Coffee or Tea

セットメニュー B Set Menu B +¥950

プチサラダ・コーヒー または 紅茶
Petit Salad / Coffee or Tea

アフターセット After Set +¥600

コーヒー または 紅茶 Coffee or Tea

ドリンクバー Drink Bar +¥800

サラダバー Salad Bar +¥950

ドリンクバー+サラダバー +¥1,600

Drink & Salad Bar

SOUP & SALAD

スープ・サラダ



✦ 札幌グランドホテル
伝統のコーンスープ

¥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

※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



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.