NORTHERN
TERRACE DINER

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

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。

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

●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ご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.