NORTHERN
TERRACE DINER

**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セール**
  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**
5:00p.m.-7:00p.m.(L.O.)

- (180g) おひとり様 ¥9,000
- (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、伝統の味わいをお愉しみください。

| | | |
|---|---|---|
| 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）Set Menu A (Soup / Petit Salad / Ice Cream / Coffee or Tea) | ＋¥1,750 |
| 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愉しみください。

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

**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

海の幸のトマトパスタ ¥2,100

“Pescatore”

サルシッチャとマッシュルームの
ペペロンチーノ ¥1,900

Peperoncino w/Mushrooms & Salsiccia

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

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

フライドポテト ¥950

French Fries

ソーセージ盛り合わせ ¥1,300

Assorted Sausages

オードヴル 3 種盛り合わせ ¥1,500

Assorted Hors d’oeuvres (3 Selections)

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.