NORTHERN
TERRACE DINER

ランチ営業時間 Lunch
11:30a.m.-2:30p.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.

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

Download on the App Store　GET IT ON Google Play

※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.

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

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 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.