

冬 ウィンター パーティープラン

街に賑わいが戻る冬。一年の締めくくり、新年のはじまりに集う喜び
札幌パークホテルで和やかなひとときをお過ごしください



和洋中ミックスプラン

旬の食材を活かした多彩な料理
色鮮やかな冬の味覚をご堪能ください

おひとり様 **¥10,000**

(席料・税金・サービス料10%込)

お料理 全8品 フリードリンク付き

Menu

1. 洋食 | 百合根のブランマンジェとヴィシソワーズ順業入り
2. 和食 | お刺身3点盛り合わせ
3. 洋食 | 北海道産鮫鱈のピヤベース仕立て
4. 中華 | 海老の四川チリソース煮
5. 中華 | 鶏肉と香料、泡辣椒入り黒酢炒め
6. 洋食 | 北海道産牛ロース肉のロティ
山葵香る香草パン粉を添えて
7. 洋食 | 彩り洋風海の幸ちらし
8. ティラミス

フリードリンクメニュー **120分** 各プランに含まれるお飲み物

Free Drink

乾杯用スパークリングワイン、ビール、ワイン(赤・白)、日本酒、焼酎(甲類・芋・麦)、
ウイスキー、ハイボール、サワー、ノンアルコールビール、ウーロン茶、オレンジジュース、
コーラ、ジンジャーエール

プレミアムビールとして「エビスビール」
または「ザ・プレミアム・モルツ」を、
その他、フランス・ボルドー産ワイン(赤・白)
焼酎「黒霧島」(芋)、「喜多里」(麦)
北海道産純米酒をご用意いたします。



二次会プラン



パーティーの余韻をそのままに。
心ゆくまで語り合う特別な空間を
ご用意しております。

おつまみ・フリードリンク
会員制クラブ パーククラブ

おひとり様 ¥4,000 より(90分)

※日曜日・祝日はお休みさせていただきます
※上記料金には、税金・サービス料10%が含まれております

※料理内容は開催日の2週間前までにスタッフにご連絡ください
※人数の最終変更については、開催日の3日前正午までにご連絡ください

CALENDAR 2023-2024

NOVEMBER							DECEMBER						
SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT	SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
			1	2	3	4						1	2
5	6	7	8	9	10	11	3	4	5	6	7	8	9
12	13	14	15	16	17	18	10	11	12	13	14	15	16
19	20	21	22	23	24	25	17	18	19	20	21	22	23
26	27	28	29	30			24 31	25	26	27	28	29	30
JANUARY							FEBRUARY						
SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT	SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
	1	2	3	4	5	6					1	2	3
7	8	9	10	11	12	13	4	5	6	7	8	9	10
14	15	16	17	18	19	20	11	12	13	14	15	16	17
21	22	23	24	25	26	27	18	19	20	21	22	23	24
28	29	30	31				25	26	27	28	29		

ご予約・お問い合わせ 宴会予約係 TEL.011-261-3333 (電話受付時間/9:00 ~ 18:00)

※表示料金にはサービス料10%および税金が含まれております ※写真はイメージです

WINTER PARTY PLAN

札幌パークホテル 冬 ウィンター パーティープラン 2023.11/20(月) - 2024.2/29(木)



SAPPORO PARK HOTEL

GRANVISTA
HOTELS & RESORTS

札幌パークホテル 北海道札幌市中央区南10条西3丁目 〒064-8589
Tel:011-511-3131 Fax:011-531-8522 park1964.com



SAPPORO PARK HOTEL

GRANVISTA HOTELS & RESORTS



洋中ミックスプラン

伝統の麻婆豆腐のピリ辛がアクセント
変化に富んだ美味しさをどうぞ

おひとり様 **¥9,000**

(席料・税金・サービス料10%込)

お料理 全7品 フリードリンク付き

Menu

1. 洋食 | びんちょう鮭のたたき サラダ・ニソワーズ
2. 洋食 | 根菜のコンソメフランと南瓜のポタージュ 百合根添え
3. 中華 | 鶏肉の四川ソースかけ
4. 洋食 | 蟹肉とキャベツのプディンググラタン仕立て
5. 洋食 | ポークファルスアングルート マスタードソース
6. 中華 | 山椒香る麻婆豆腐とご飯
7. 南瓜のプリン



和洋中ミックスプラン

海の幸と季節の恵みを心ゆくまで
和洋中のシェフが工夫を凝らしました

おひとり様 **¥13,000**

(席料・税金・サービス料10%込)

お料理 全8品 フリードリンク付き

Menu

1. 洋食 | 甘海老のタルタル アボカドと一緒に
2. 洋食 | 洋風刺身3点盛り合わせ
3. 洋食 | 舌平目のナンチュア風 セルクル仕立て
4. 中華 | 海老の四川チリソース煮
5. 中華 | 豚ばら肉の角煮 青菜添え
6. 洋食 | 北海道産牛フィレ肉のポワレ
フォアイヨ焼きボルチーニと
野菜のキッシュ添え 和風トリュフソース
7. 和食 | 握り寿司3貫
8. パシュラン



なだ万雅殿和食会席

宴を彩る伝統の技
老舗ならではの味わいでおもてなし

おひとり様 **¥15,000**

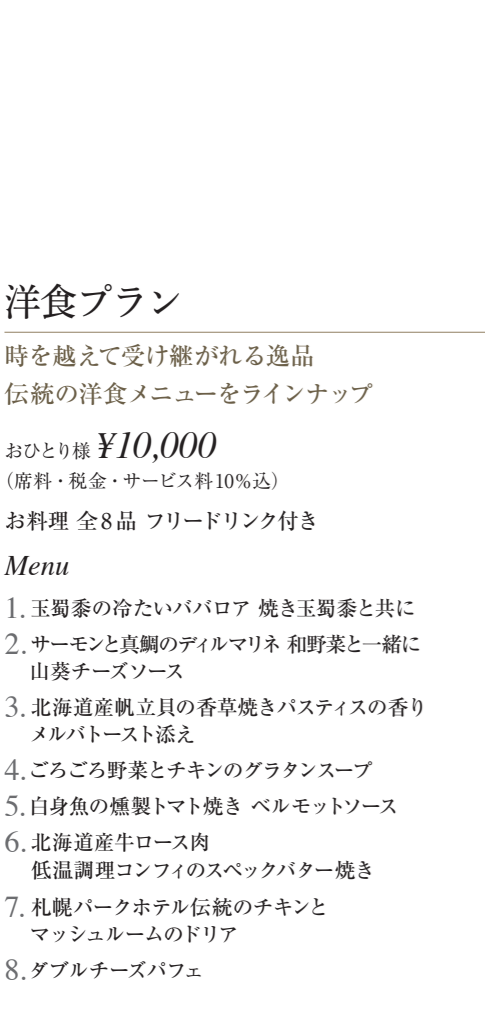
(席料・税金・サービス料10%込)

お料理 全7品 フリードリンク付

天保元年(1830年)創業の老舗。日本料理なだ万。素材を吟味し、季節感を大切に料理の数々。月替わりのメニューをご堪能ください。

<メニュー例>

1. 旬 菜
2. 蒸し物
3. 造 里
4. 煮 物
5. 焼 物
6. 食 事
7. デザート



洋食プラン

時を越えて受け継がれる逸品

伝統の洋食メニューをラインナップ

おひとり様 **¥10,000**

(席料・税金・サービス料10%込)

お料理 全8品 フリードリンク付き

Menu

1. 玉蜀黍の冷たいパバロア 焼き玉蜀黍と共に
2. サーモンと真鯛のディルマリネ 和野菜と一緒に 山葵チーズソース
3. 北海道産帆立貝の香草焼きパステイスの香りメルパトースト添え
4. ごろごろ野菜とチキンのグラタンスープ
5. 白身魚の燻製トマト焼き ベルモットソース
6. 北海道産牛ロース肉 低温調理コンフィのスペックバター焼き
7. 札幌パークホテル伝統のチキンとマッシュルームのドリア
8. ダブルチーズパフェ



洋食フルコースプラン

華やかな季節にふさわしい料理の数々
冬の美食をコース仕立てで

おひとり様 **¥15,000**

(席料・税金・サービス料10%込)

お料理 全8品 フリードリンク付き

Menu

1. 甘海老、ずわい蟹とクリームチーズのカクテル
2. 百合根のピュレと海の幸のバルバテ サフランジュレを纏って
3. トリュフの香り漂うシャンピニオンのポタージュパイ包み焼き
4. きんぎの青海苔マリネと帆立貝のプロヴァンサルバター焼き
5. 北海道産牛フィレ肉のローストとタルティフレット もろみ入りタッパナードを添えて
6. ダブルチーズケーキ 赤い実のソースと共に
7. パンとバター
8. コーヒー



オプションメニュー 一品料理をプラスしてさらに充実

Option Menu

- ① 洋食 | ビーフストロガノフ パイ包み焼き ¥1,000
- ② 洋食 | シーフードドリア ¥1,000
- ③ 中華 | 牛肉と筍、干し椎茸の辛し煮込み ¥1,000

- ④ 和食 | 鮭山掛け蕎麦 ¥1,000
- ⑤ パンププフェ ¥1,000 20名様より承ります
- ⑥ スイーツプップェ ¥2,000 20名様より承ります (税金・サービス料10%込)

