

プレミアホテル 中島公園 札幌

オータム・パーティー・プラン 2024

Autumn

PARTY PLAN

2024.9/1SUN-11/30SAT

予約制 4日前の12:00までに要予約

●10～60名様 ●お時間についてはご相談ください ●人数に応じた最適な会場をご用意致します

2時間
飲み放題付

ビールやワインも
飲み放題

「秋の厳選食材」をホテル・レストランのクオリティでお楽しみください

ビストロ「ラ・プロヴァンス」コース

アミューズ	チーズとフルーツの秋のアミューズプレート
冷 菜	秋野菜とハモンセラーノ、鮑のサラダ仕立て
温 菜	秋刀魚と秋ナスの温味
魚介料理	甘鯛の鱗焼き 柿とパプリカのソース
肉料理	鹿肉のロースト パルサミコのソース
食 事	サーモンとキノコの焼きリゾット、鰹出汁のサフランスープ
パ ン	道産小麦のリュスティック
パティシエ特製デザート	ショコラビスターシュ フルーツ添え、ペリーシャーベット フランボワーズソース、デミコーヒー

¥13,000

冷 菜	秋野菜とパンチェッタ 貝出汁ジュレソースがけ
温 菜	秋刀魚と秋ナスの温味
魚介料理	サーモンのコンフィ 香葉添え
肉料理	道産牛フィレ肉のグリル
食 事	栗と生ハムの焼きリゾット、サフランのスープ
パ ン	道産小麦のリュスティック
パティシエ特製デザート	キャラメルボワール フルーツ添え、ビスタチオアイスクリーム フランボワーズソース、デミコーヒー

¥10,000

レストランコラボレーション コース

「ビストロ ラ・プロヴァンス」「日本料理 和乃八窓庵」のシェフ達がそれぞれの特徴を活かした、秋の味覚を満喫できるレストランコラボレーションコースをご提供致します。

前 菜	秋を彩る前菜盛り合わせ
造 り	季節の刺身盛り合わせ、山葵、加減醤油
温 菜	秋刀魚と秋ナスの温味
魚介料理	甘鯛の鱗焼き 柿とパプリカのソース
肉料理	鹿肉のロースト パルサミコのソース
パ ン	道産小麦のリュスティック
食 事	秋味と茸の炊き込みご飯
パティシエ特製デザート	ショコラビスターシュ フルーツ添え、ペリーシャーベット フランボワーズソース、デミコーヒー

¥13,000

造 り	季節の刺身盛り合わせ、山葵、加減醤油
温 菜	秋刀魚と秋ナスの温味
魚介料理	サーモンのコンフィ 香葉添え
肉料理	道産牛フィレ肉のグリル
パ ン	道産小麦のリュスティック
食 事	紅葉鯛ときのこ色々炊き込みご飯
パティシエ特製デザート	キャラメルボワール フルーツ添え、ビスタチオアイスクリーム フランボワーズソース、デミコーヒー

¥10,000

オプション お一人様 プラス ¥1,200

ホテルパティシエ特製デザートbuffet ※30名様より承ります



La
Provence

プレミアホテル 中島公園 札幌 5F ビストロ「ラ・プロヴァンス」

TEL.011-804-8392 (予約電話番号)

駐車料金3時間300円(以後30分ごとに300円)

※駐車スペースには限りがございますので
駐車出来かねる場合がございます。

※掲載料金は一人前料金(サービス込・税込)です。
※仕入状況により料理内容が一部変更になる場合があります。
※写真は全てイメージです。

STOP!! 飲酒運転 ホテルフロントにて通報代行承ります



プレミアホテル 中島公園 札幌 日本料理「和乃八窓庵」

秋のパーティープラン2024

パノラマ空間と 美食の「郷音宴」

2時間
飲み放題付

ビール、ワイン、焼酎、
日本酒、ウイスキー等

予約制

〈開催期間〉9/1(日)～11/30(土)
3日前の12時までに要予約、10～30名様用

秋を感じる厳選食材と
札幌の大パノラマが
特別なひとときを彩ります

和乃八窓庵はホテル地上97mに位置するスカイレストラン。
札幌の大パノラマを望む最高のシチュエーションで
大切なひとときをお過ごしください。

眺望

利用
可能
個室

全席眺望を
おたのしみ
いただけます

脂が乗った
和牛サーロイン

旬を味わう
紅葉鯛の刺身

金華豚の旨味を香ばしく焼き上げた
ほう葉味噌焼き

〈お一人様〉10,000円
金華豚のほう葉焼コース

前菜 和風オードブル盛合せ
焼替り 具沢山の茶碗蒸し、さのこと海鮮
造り 本鮎、紅葉鯛、焼霜帆立貝、あしらひ一式
温物 燗酒焼更紗揚げ、秋茄子翡翠揚げ、菊花鰯掛け
焼物 金華豚のほう葉味噌焼き、
秋の焼き野菜色々
ご飯 一塩鯖炊き込みご飯
留挽 合せ味噌仕立て
水菓子 季節の物

〈お一人様〉13,000円
和牛サーロイン炙り焼きコース

前菜 和風オードブル盛合せ
焼替り すっぽん茶碗蒸し、焼餅、葱と生姜
造り 紅葉鯛、牡丹海老、本鮎、添え一式
温物 燗酒焼更紗揚げ、秋茄子翡翠揚げ、銀鰯、生姜
酢肴 蟹と菊花の合混ぜ、大徳寺焼、塩胡瓜、加減酢
焼物 和牛サーロイン炙り焼き、秋の焼き野菜色々、
果実のソース
ご飯 秋味ときの色々炊き込みご飯
留挽 合せ味噌仕立て
水菓子 季節の物

〈ご予約・お問い合わせ〉日本料理「和乃八窓庵」

tel. 011-512-8168 [直通] [受付時間 10:00-18:00]

札幌市中央区南10条西6丁目1-21 プレミアホテル 中島公園 札幌 24階

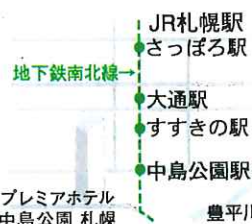
※掲載料金は一人前料金(サービス料込・税込)です。※仕入状況により料理内容が一部変更になる場合があります。※写真は全てイメージです。

地下鉄駅からすぐ

地下鉄中島公園駅3番出口より、中島公園の自然を感じながら徒歩4分。食後の散歩にもちょうど良い駅までの距離感となっております。

駐車料金3時間300円(以後30分ごとに300円)

※駐車スペースには限りがございますので駐車出来かねる場合がございます。



PREMIER HOTEL
NAKAJIMA PARK SAPPORO

