

35TH Thank you anniversary 1988-2023



和洋鉄板焼「21CLUB」は開業35周年。 これまでの感謝を込めて、これからも皆様と歩むために。

和洋鉄板焼「21CLUB」が開業したのは1988年、現在から35年前になります。

開業以来私たちは、お客様と鉄板焼きを通じて

とても素晴らしい素敵な絆をつくりあげてこられたと自負しております。

皆様とつくりあげた絆を大切に、改めて私たちは、さらに新しい絆を深めたいと考えております。

これからも、皆様との「つながり」と鉄板焼きへの「情熱」の思いを大切に

多くの皆様に愛され楽しんでいただけるように精進してまいります。

MESSAGE

総料理長メッセージ



1988年、ホテルアーサー札幌(現・プレミアホテル 中島公園 札幌)25階に誕生したのが和洋鉄板焼「21CLUB」でした。

以来、料理のトレンドに変化はあれど、私たちは歴史・伝統を守り続け、お客様にご満足いただける料理の研究を続けてまいりました。

私が大切にしていることは、お客様へ感動を与えられる料理を作ること。

これからも日々精進し、21CLUBを訪れるお客様が

心から喜んでいただけるよう努めてまいります。

大切なひとときをお過ごしいただいたお時間が皆様の記憶に残ることを願っております。

人と人をつなぐ喜びがつづいていきますように。

どうぞよろしく願いいたします。

プレミアホテル 中島公園 札幌 総料理長

金子好古

東京都出身。調理師専門学校を卒業後、ホテルオークラ札幌(旧:ホテルアルファ・サッポロ)に入社。1997年にホテルアーサー札幌(現在のプレミアホテル 中島公園 札幌)に入社し21CLUBにてシェフを務め、2013年から2年間、グアムのシェラトン・ラグーナ・グアム・リゾートのレストランシェフとしてメニュー開発や技術指導に当たる。帰国後、当ホテルの総料理長に就任し、現在に至ります。

ANNIVERSARY MENU

アニバーサリーメニュー

開業35周年を記念して特別価格でステーキを楽しめる「アニバーサリーメニュー」を8月1日よりご提供いたします。

初めて21CLUBをご利用いただくお客様には「驚きや感動」を、

35年間支えていただいた皆様には「感謝」を込めて、いつも以上に21CLUBを楽しんでいただけるように。

35年を彩るアニバーサリーメニューをこの機会にぜひご堪能ください。

期間：2023年8月1日[火]～12月31日[日]

(除外日：12/23～25、29、30)

厳選黒毛和牛サーロイン鉄板焼きと21CLUB特製膳〈ランチ〉

¥7,500

35年前の人気メニューであったステーキ御膳が期間限定で復活。

厳選黒毛和牛サーロインステーキをメインに、21CLUBの人気料理を盛り込んだ特製御膳をどうぞお楽しみください。

ランチ限定 / 平日のみ要予約(土・日・祝のご予約は不要です)

MENU

〈鉄板焼き〉

- ◆ 厳選黒毛和牛サーロインの鉄板焼きと焼き野菜 / オニオンソース

〈21CLUB特製膳〉

- ◆ 黒毛和牛ローストビーフユッケとサラダ
- ◆ 黒毛和牛の肉みそとこんにゃく
- ◆ サーモンの変わり揚げ
- ◆ 塩豆腐とオリーブ醤油
- ◆ 白米
- ◆ 鮭節のお吸い物
- ◆ 香の物
- ◆ 北海道ミルクアイスクリームと柚子シャーベット



35年間変わらぬスタイルでおもてなし



地上100mからの絶景

ホテル最上階 / 25Fに位置する21CLUB。煌めく夜景を地上100mから望みながら美酒と美食のマリアージュをお楽しみください。



ライブパフォーマンス

夜景をバックにお客様の目の前で調理。シェフの技術と会話でおもてなしいたします。



厳選食材

全国の厳選食材を鉄板焼料理にご提供しております。



大小個室完備

2～5名様様の小人数向けの半個室、20名様まで対応の完全個室など、人数に合わせてご案内いたします。

≫ 通常メニューはこちら

≫ メールご予約はこちら



和洋鉄板焼「21CLUB」
tel 011-512-8158

ランチ 11:30 - 15:00 (LAST ORDER 14:00)
※平日のみ前日の12時までに要予約(土・日・祝のご予約は不要です)
ディナー 17:00 - 22:00 (最終入店20:30)
※一部メニューのみ要予約

※掲載料金は一人前料金(サービス料込・税込)です。 ※席に限りもございますので、事前のご予約をおすすめ致します。
※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。 ※写真はイメージです。メニュー内容は季節により異なります。