

プレミアムホテル 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	甘鯛の鱈焼き 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、露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	ショコラピスターシュ フルーツ添え、ベリーシャーベット 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 香菜添え
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	キャラメルポワール フルーツ添え、ピ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	甘鯛の鱈焼き 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	ショコラピスターシュ フルーツ添え、ベリーシャーベット 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 香菜添え
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	キャラメルポワール フルーツ添え、ピ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

プレミアムホテル 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。

STOP!! 飲酒運転 ホテルフロントにて運転代行承ります

