



プレミアムホテル 中島公園 札幌

# 忘新年会に おすすめ 冬の ご宴会 Plan

WINTER PARTY PLAN

2024.12/1 SUN - 2025.2/28 FRI



ビールや  
ワインも

## 2時間

飲み放題  
Free drink

「厳選食材」をホテル・レストランのクオリティで楽しめください

Bistro La Provence course  
ビストロ  
「ラ・プロヴァンス」コース

### お一人様 ¥13,000 コース

- 〈アミューズ〉ズワイガニのロワイヤル
- 〈前菜〉本鮪と長芋 鮑 ルッコラ キウイフルーツ 春菊とわさびのソース
- 〈スープ〉マッシュルームとポルチーニのクリームスープ
- 〈魚料理〉甘鯛のソテー 蕪とアンチョビのビュレ 蕪の葉オイル
- 〈肉料理〉和牛ロースのグリル 玉ねぎのブルーチーズグラタン シードルのソース
- 〈食事〉蓮根入り焼きリゾットと帆立のソテー ハモンセラーノ 帆立のスープ
- 〈パン〉道産小麦のリュスティック
- 〈デザート〉フロマージュ フルーツ添え ピスタチオアイスクリーム ベリーソース デミコーヒー

### お一人様 ¥10,000 コース

- 〈前菜〉本鮪と長芋 ルッコラ キウイフルーツ 春菊とわさびのソース
- 〈スープ〉マッシュルームとポルチーニのクリームスープ
- 〈魚料理〉アンコウのロースト 塩豚とアンチョビトマトソース
- 〈肉料理〉合鴨のコンフィ レンズ豆のクリーム煮 赤ワインソースと有馬山椒
- 〈食事〉蓮根入り焼きリゾットと帆立のソテー 帆立のスープ
- 〈パン〉道産小麦のリュスティック
- 〈デザート〉木苺ショコラ フルーツ添え バニラアイスクリーム フランボワーズソース デミコーヒー



### お一人様 ¥13,000 コース

- 〈前菜〉和風オードブル盛り合わせ
- 〈冷菜〉季節の刺身3種盛り合わせ
- 〈スープ〉マッシュルームとポルチーニのクリームスープ
- 〈魚料理〉甘鯛のソテー 蕪とアンチョビのビュレ 蕪の葉オイル
- 〈肉料理〉和牛ロースのグリル 玉ねぎのブルーチーズグラタン シードルのソース
- 〈食事〉北海道産蛸の炊き込みご飯
- 〈パン〉道産小麦のリュスティック
- 〈デザート〉フロマージュ フルーツ添え ピスタチオアイスクリーム ベリーソース デミコーヒー

### お一人様 ¥10,000 コース

- 〈冷菜〉季節の刺身3種盛り合わせ
- 〈スープ〉マッシュルームとポルチーニのクリームスープ
- 〈魚料理〉アンコウのロースト 塩豚とアンチョビトマトソース
- 〈肉料理〉合鴨のコンフィ レンズ豆のクリーム煮 赤ワインソースと有馬山椒
- 〈食事〉寒鰯五目炊き込みご飯
- 〈パン〉道産小麦のリュスティック
- 〈デザート〉木苺ショコラ フルーツ添え バニラアイスクリーム フランボワーズソース デミコーヒー

Restaurant Collaboration course  
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

オプション ホテルパティシエ特製デザートbuffet

お一人様 **¥1,200** ※30名様より承ります

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します

# 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)

※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。

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。

STOP!! 飲酒運転 ホテルフロントにて運転代行承ります





プレミアホテル 中島公園 札幌 日本料理「和乃八窓庵」

忘新年会におすすめ

冬空の煌めきをたのしむご宴会プラン

# 夜景と 美食の宴

冬ならではの厳選食材と  
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。

2024.12/1 [SUN]  
2025.2/28 [FRI]

3日前の12時までに要予約  
10~30名様用

ビールや  
ワインも

2時間

飲み放題  
Free drink

眺望

個室利用  
可能

全席眺望を  
おたのしみ  
いただけます

- 前菜 和風オードブル盛合せ
- 椀 冬かぶらポタージュ仕立て
- 刺身 刺身盛り合わせ3種
- 温物 帆立・裾紗・玉素焼き 銀鮎掛け
- 酢肴 酢メ・五島鯖 大徳寺麩
- 焼物 金華豚のグリル 焼き野菜添え  
オニオンソース
- ご飯 生鮭盛り合わせ(3貫)
- 留椀 合せ味噌仕立て
- 水菓子 季節の物

〈お一人様〉13,000円

- 前菜 和風オードブル盛合せ
- 椀 冬かぶらポタージュ仕立て
- 刺身 刺身盛り合わせ3種
- 温物 金華豚・治部煮・寒大根スープ煮
- 焼物 寒ブリと冬野菜グリル
- ご飯 鶏と薩摩芋炊き込みご飯
- 留椀 合せ味噌仕立て
- 水菓子 季節の物

〈お一人様〉10,000円

〈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。

