



プレミアホテル 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みください

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〉マッシュルームとボ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〉マッシュルームとボ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〉マッシュルームとボ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〉マッシュルームとボ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 銀鮓掛け
- 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。

