



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

