

PREMIER HOTEL
NAKAJIMA PARK SAPPORO

WINTER PARTY PLAN

2025. 12.1 MON - 2026. 2.28 SAT

「和乃八窓庵」冬の会席コース

2時間飲み放題付き

料理長が選び抜いた冬の恵みを
繊細な技で仕立てる特別会席

ホテル24階地上97mから札幌の街並みを望む日本料理「和乃八窓庵」
旬の食材を丁寧に生かした会席料理を落着いた空間でお愉しみてください



¥13,000 Course

前 菜 / 酒肴5種盛り合わせ
椀替り / 鱈白子の茶碗蒸し、薬味、ちり酢餡
造 り / 刺身盛り合わせ
あしらい色々、加減醤油
揚 物 / 牡蠣と海老芋揚げ出し
美味出汁、卸し生姜、葱
冷 菜 / 北寄貝菊花和え
塩揉み胡瓜、精進麩、加減酢
焼 物 / 平牧金華豚のロースト
焼き野菜添え、特製ソース
ご 飯 / 蟹餡かけご飯、出汁巻き玉子
水菓子 / 季節の物



「平牧金華豚のロースト」をはじめ
新鮮な魚介を盛り合わせた
「刺身盛り合わせ」など
四季の移ろいを感じる一皿に
冬の恵みを映しました

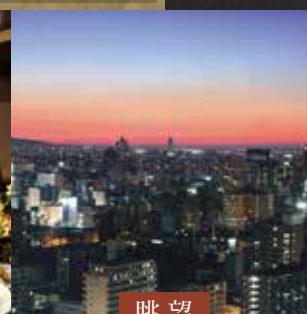
¥10,000 Course

前 菜 / 酒肴盛り合わせ
椀替り / 蛤と冬かぶらスープ仕立て、水菜煮浸し、柚子
造 り / 刺身盛り合わせ、あしらい色々、加減醤油
揚 物 / 海老真丈の蓮根鉄揚げ、旬野菜色々、香味塩
焼 物 / 合鴨ローストグリル
焼き野菜添え、ペリーと溜り醤油ソース
ご 飯 / 五穀ひじき混ぜご飯
留 椀 / 袱紗味噌仕立て
水菓子 / 季節の物



個室利用可

大小さまざまな個室で
くつろぎのひとときを



眺望

窓の向こうに広がる景色が
特別な時間を引き立てます



日本料理の極み

職人の技が光る
旬の一皿



OPTION MENU 全コース対応 / 30名様より / おひとり様+¥1,200

ホテルパティシエ特製 スイーツbuffet

食後のひとときを華やかに彩ります。ホテルパティシエが手がける
特製スイーツbuffetも承りますのでお気軽にご相談ください

ご予約・お問い合わせ ご利用は10名様以上から 人数に応じた最適な会場をご用意いたします

和洋コラボレーションコース
[4日前の12:00までに要予約]
5F ビストロ「ラ・プロヴァンス」
tel. 011-804-8392

冬の会席コース
[3日前の12:00までに要予約]
24F 日本料理「和乃八窓庵」
tel. 011-512-8168

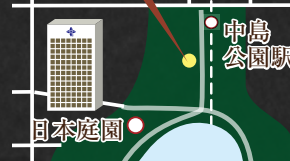
ACCESS

地下鉄中島公園駅3番出口より徒歩3～4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 ご了承ください

※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
中島公園駅
3番出口



PREMIER HOTEL
NAKAJIMA PARK SAPPORO

和乃八窓庵 Provence



冬の集いに贈る ふたつの特別なコース

和と洋が織りなす「レストランコラボレーションコース」
旬を映す「和乃八窓庵の会席コース」
大切な方とのひとときを豊かな味わいとともに

「和」と「洋」が響き合う 冬の美食コース

2時間飲み放題付き

2つのレストランが奏でる季節限定の饗宴
和の繊細さと洋の華やかさが調和した
冬だけの特別なコースをお楽しみください



1



2



3



5



7



4 やわらかく蒸し上げた平目に
白ワイン香る
ヴァンプランソースを添えて

6 黒毛和牛の旨みに根菜の香ばしさと
有馬山椒のほのかな辛みを合わせて



2

4

6



5

香ばしい合鴨を、柚子香るオイスターソースで爽やかに

¥13,000 Course

- 1 アミューズ(洋食) / ズワイガニとセリのアンクルート
- 2 生 替 り(和食) / 蒸し鮑 山わさびソース、
サーモン松前と野菜 トリュフドレッシング
- 3 温 前 菜(洋食) / アッシ・パルマンティエ*
- 4 魚 料 理(洋食) / 平目のヴァプール カリフラワー、
柚子胡椒のヴァンプランソース
- 5 温 菜(和食) / 牡蠣と海老芋の揚げ出し 刻み葱 美味出汁
- 6 肉 料 理(洋食) / 黒毛和牛のロースト 根菜のきんぴら、
バルサミコと有馬山椒のソース
- 7 食 事(和食) / 蟹の餡掛けご飯、出汁巻き玉子、生姜、三つ葉
- 8 ホテルパティシエ特製デザート /
ショコラムース フランボワーズジュレ フルーツ、
ピスタチオアイスクリーム ベリーソース、デミコーヒー

¥10,000 Course

- 1 アミューズ(洋食) / ズワイガニとセリのアンクルート
- 2 刺 身(和食) / サーモンの松前巻き 旬野菜添え
トリュフドレッシング
- 3 温 前 菜(洋食) / アッシ・パルマンティエ*
- 4 魚 料 理(洋食) / アンコウと冬野菜のボトフ仕立て
- 5 肉 料 理(洋食) / 合鴨のロースト、柚子風味の鰯とオイスターソース
- 6 食 事(和食) / 鯖一塩干しと茸色々炊き込みご飯 刻み葱
- 7 ホテルパティシエ特製デザート /
ティラミス フルーツ、バニラアイスクリーム ベリーソース
デミコーヒー