



4 真狩産ハーブポークの旨みを
にんにくとローズマリーの香りで引き立てて



ふっくら焼き上げたメバルに
柑橘の爽やかな香りを添えて

道内団体様平日限定コース

¥8,000 Course 平日(日曜日~木曜日) / 台盛り対応

- 1 前 菜(和食) / 桜鯛焼霜作り南高梅、本鮪重ね作り山わさび醤油揚げ
- 2 パ ス タ(洋食) / 浅利と春野菜のニョッキ
- 3 魚 料 理(洋食) / メバルのロースト 柑橘のソース
- 4 肉 料 理(洋食) / 真狩産ハーブポークのローストポーク にんにくとローズマリー風味
- 5 食 事(和食) / 桜海老炊き込みご飯
- 6 ホテルパティシエ特製デザート / 抹茶のテ ヴェール、フルーツ、フランボワーズソース



おかげさまでリブランド10周年

これまでのご愛顧に感謝を込めて
これからも心に残るひとときをお届けしてまいります

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buffe

食後のひとときを華やかに彩る
ホテルパティシエ特製スイーツbuffeも承ります。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名様より承ります
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

※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

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



Premier Hotel NAKAJIMA PARK SAPPORO
10TH ANNIVERSARY

Spring
Party Plan

3.1 SUN - 5.31 SUN

2時間
飲放題付

レストランが手がける「期間限定」の特別コース

歓送迎会やお祝いの席に
心に残るひとときをお届けいたします



Elegant Harmony

「和」と「洋」が響きあう 春の美食

旬の素材を活かした多彩な一皿
和の繊細さと洋の華やかさが
調和した味わいをご堪能ください



6 黒毛和牛の豊かな旨みを
香ばしく焼き上げた春野菜とともに



4 しっとり仕上げた鱈に
春菊の香りと長芋の軽やかな食感を添えて



2



2



3



7



1



5



6

仔羊のやわらかな旨みに
蜂蜜と粒マスタードの
コクを添えて

5



¥10,000 Course

- 1 アミューズ(洋食) / カリフラワーとクリームチーズのプディング
- 2 前 菜(和食) / 春告魚(平貝、にしん)と春野菜の梅香ソース
- 3 パ ス タ(洋食) / シラス、タケノコ、グリーンピースのニョッキ
- 4 魚 料 理(洋食) / 鱈のコンフィ、長芋のサラダ、春菊のビュレ
- 5 肉 料 理(洋食) / 仔羊フィレ肉のグリル、浅利のクスクス、蜂蜜と粒マスタード
- 6 食 事(和食) / 桜海老炊き込みご飯
- 7 ホテルパティシエ特製デザート /
木苺とピスタチオのムース、フルーツ、
バニラアイスクリーム、アングレーズソース
デミコーヒー

¥13,000 Course

- 1 アミューズ(洋食) / カリフラワーとクリームチーズのプディング
- 2 前 菜(和食) / 三種類の貝と春の彩 土佐酢ジュレ掛け
(蒸しあわび、北寄貝、平貝、菜の花、ふき、アスパラ、精進麩など)
- 3 パ ス タ(洋食) / シラス、浅利、タケノコ、グリーンピースのニョッキ
- 4 魚 料 理(洋食) / 鱈のコンフィ、長芋のサラダ、春菊のビュレ
- 5 温 菜(和食) / 桜鯛と春かぶら葛煮、生姜
- 6 肉 料 理(洋食) / 黒毛和牛のグリル 春野菜のロースト、セルパチコのサラダ
- 7 食 事(和食) / 海老と煮穴子の押し寿司、甘酢ガリ
- 8 ホテルパティシエ特製デザート /
マスカルポーネムース、ベリージュレ、フルーツ
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