

Takeout & Drive Thru Menu

ご自宅で
“Hotel made”の
あじわいを

地上100mに位置する、ホテルのメインダイニング
「海鮮 和牛鉄板焼 21CLUB」、「日本料理 和乃八窓庵」。
各シェフが腕をふるう「和」と「洋」の
テイクアウト弁当をご用意いたしました。
ホテル自慢の特製ローストビーフを使用したお弁当や
バラエティ豊かな全国の厳選食材を使用した
料理の数々をご堪能ください。



21CLUB



和乃八窓庵

「ご利用シーン」

会議や懇親会などの各種会合や、記念日を彩る本格的な料理をお楽しみください。

お弁当各 **¥2,160** (税込) お茶付

注文受付期限: 3日前14時まで / 最低注文個数: 10個以上

料理内容のご相談も承ります。

ご予約は各レストランへお願い致します。詳しくは裏面をご覧ください。

ホテルメイドのローストビーフを敷き詰めた贅沢なお重

A

21CLUB特製 黒毛和牛ローストビーフ重

やわらかな赤身肉をじっくりと焼き上げた和牛ローストビーフ。
自家製焙煎ゴマのソースとレフォールでお召し上がりください。



新しく生まれ変わったオススメ弁当

NEW

B

21CLUB特製 和牛ステーキ& メンチカツ弁当

21CLUB厳選 黒毛和牛のステーキやメンチカツを
詰め込んだ和牛を楽しむ特製弁当。



海鮮 和牛鉄板焼「21CLUB」Lineup

地上100mで生まれる感動を、そのままご家庭へ

C

21CLUB特製 黒毛和牛ローストビーフ [400g] 3~4名様向け / ¥12,000 (税込)

注文受付期限: 10日前まで / 最低注文個数: 1個以上



PREMIER HOTEL
NAKAJIMA PARK SAPPORO

D

和乃八窓庵特製 ルスツ豚ヒレカツと キングサーモン西京焼き弁当

脂の乗ったキングサーモンと、サクサクのヒレカツ。
お魚とお肉の両方を盛り込み、
色々なお味が楽しめる贅沢なお弁当です。

全国の山海の幸を匠の技で

和乃八窓庵の料理長は、北海道日本調理技能士会の会長も務める鹿子嶋雄一郎。長きに渡り日本料理の第一線に立ち続ける鹿子嶋が献立して調理する料理をお楽しみください。



E

和乃八窓庵特製 海老天婦羅と黒毛和牛ローストビーフ弁当

和牛ローストビーフと天婦羅盛合せを楽しめるお弁当です。
●和牛ローストビーフを和牛もも肉ステーキに変更可能です(¥2,700)

F

和乃八窓庵特製 銀鱈西京焼き弁当

香ばしく焼き上げた上質な銀鱈が魅力のお弁当です。

お弁当各 ¥2,160(税込) お茶付 注文受付期限: 3日前14時まで / 最低注文個数: 10個以上

料理内容のご相談も承ります。ご予約は各レストランへお願い致します。

※仕入により内容が変更になる場合がありますのでご了承ください。 ※写真は全てイメージです。

ご予約方法(各レストランへお問い合わせください / 平日 10:00-20:00)

お電話にて、ご希望のテイクアウト商品をご注文ください。

(下記の連絡先へ、ご希望の商品名、個数、ご注文者様のご連絡先、ドライブスルーの場合はお車の車種と色、ナンバーをお伝えください)

〈A〜Cご注文の方〉 25F 海鮮 和牛鉄板焼「21CLUB」 tel. 011-512-8158 直通

〈D〜Fご注文の方〉 24F 日本料理「和乃八窓庵」 tel. 011-512-8168 直通



お受け取り・お支払い(11:00-19:00)

ホテル各レストランへご来店 または
ドライブスルー(ホテル正面玄関でお渡し)

現金、クレジット、各種電子マネーでのお支払いを承ります。

〒064-8561 札幌市中央区南10条西6丁目1-21



ドライブスルー
対応場所