

10TH
ANNIVERSARY

春の パーティ プラン

新年度の幕開けは、格調高いホテルの空間から

和・洋・中

おひとり様 **¥10,000** 〈卓盛り料理・全8品〉

旬を味わう春の美食饗宴。和洋中の贅を尽くしたプラン

「キハダマグロのたたきと筍の炙り フランボワーズビネガーの泡」から「牛ロース肉の
スモーク香るタリアート 葉ワサビとバルサミコビネガーのソース」など厳選食材を
ホテルならではの華やかな仕立てで。お一人様 10,000 円で叶う、至福のひとつとき。

洋・中

おひとり様 **¥8,000** 〈卓盛り料理・全7品〉

春を分かち合う、贅沢なひとつとき。桜香る全7品プラン

春の香りをソースにまとうせて。「サーモンのムニエル エストラゴン香る醤油バターソース」や
「北海道産豚ロース肉のロースト 桜のラビゴットソース」まで、シェフ渾身の7品が登場。

2026年
3~5月



PREMIER HOTEL
TSUBAKI
SAPPORO

プレミアホテル-TSUBAKI-札幌
札幌市豊平区豊平4条1丁目1番1号

【宴会予約課直通】 平日 9:00~18:00

TEL 011-330-0046



詳細はこちら

※写真はイメージです。 ※金額はすべてサービス料 10% が含まれております。 ※仕入れ状況によりお料理内容が変更になる場合がございます。

※ 日程、会場等の詳細はお気軽にお問い合わせください。 ※札幌及び周辺の企業・団体様専用のプランとなります。



Executive Chef

総料理長 宮越 隆宏

ホテル全体の味を統括する立場として私が大切にしているのは「一皿の向こうにある笑顔」です。厳選した素材に真摯に向き合い、季節や地域の恵みを最大限に生かすこと。どんなに大きな宴でも、一人ひとりに心が届く料理を目指しています。スタッフ全員が同じ志を持ち、これからも記憶に残る一瞬をお届けできるよう、真摯に料理と向き合っています。

和・洋・中

¥10,000プラン 〈卓盛り料理・全8品〉



牛ロース肉のスモーク香るタリアート

【MENU】

キハダマグロのたたきと筍の炙り フランボワーズビネガールの泡
六〇酵素卵茶碗蒸し 〜浅利と春きゃべつのスープ餡掛け〜
豚バラ肉の黒胡椒炒め
イトヨリ鯛のソテー 若芽と三つ葉、鯛ダシのバターソース
海老のチリソース煮込み
牛ロース肉のスモーク香るタリアート
葉ワサビとバルサミコビネガールのソース
桜海老と分葱の炒飯
北海道産イチゴのコンフィチュールと桜のフラン グラス仕立て



桜海老と分葱の炒飯



北海道産イチゴのコンフィチュールと
桜のフラン グラス仕立て

洋・中

¥8,000プラン 〈卓盛り料理・全7品〉



サーモンのムニエル エストラゴン香る醤油バターソース

【MENU】

筍と空豆のミートキッシュとクレソンサラダ
鶏もも肉のバーベキューソース炒め
サーモンのムニエル エストラゴン香る醤油バターソース
海老の芙蓉仕立て
北海道産豚ロース肉のロースト 桜のラビゴットソース
ジャコと青菜のガーリック炒飯
梅にうぐいす 青梅ジュレ / うぐいす餡 / ポン菓子



北海道産豚ロース肉のロースト
桜のラビゴットソース



海老の芙蓉仕立て

2時間飲み放題

両プラン 20名様〜

瓶ビール・ウイスキー・日本酒・焼酎(芋・麦・甲類)
ワイン(赤・白)・カクテル数種・ノンアルコールドリンク各種

※写真はイメージです。