

全7品

## 中華コース

五種前菜盛合わせ
牛肉と煎り玉子辛子炒め
ふかひれの小籠包入り醤油煮
鶏肉の米粉蒸し山椒の香り
カレイの濃厚チリソース
【チョイス料理】
A 鮭入りあんかけ焼きそば　B 伝統の麻婆豆腐（白飯付き）
揚げ胡麻団子

**8,000円**
お一人様（税サ込）

本コースは紹興酒もおたのしみいただけます

※季節や仕入れの状況に合わせて、料理内容・盛付けを一部変更させていただく場合がございます

## 追加料理のご案内

※お好みに合わせてお料理を追加でご注文いただけます


おまかせ魚の醤油漬け盛り


ローストビーフ丼


ふかひれ入りこってり蟹ソース餃子を添えて

1,000円（お一人様）


自家製燻製と取肴盛り


豚しゃぶラーメンサラダ


海老と鶏肉の旨辛炒め

500円（お一人様）

## 追加ドリンクメニューのご案内

※仕入れ状況により変更となる場合がございます

**日本酒**
国稀（特別本醸造）
大雪乃蔵（特別純米）
北の錦 北のろまん（特別純米）

**焼酎**
黒霧島（芋焼酎）
いいちこ（麦焼酎）
白岳しろ（純米焼酎）
鍛高譚（しそ焼酎）

**カクテル**
モスコミュール
カシスソーダ
カシスオレンジ
ピーチウーロン
ファジーネーブル

600円
お一人様

全プランの料金には、二時間飲み放題（ビール・ワイン・焼酎・サワー・ウイスキー・日本酒・ソフトドリンク）
室料・サービス料・消費税が含まれております


HOTEL,BANQUET & RESTAURANT
札幌ガーデンパレス

〒060-0001札幌市中央区北1条西6丁目3-1
TEL（011）261-5311（代表）　FAX（011）251-2938
URL https://www.hotelgp-sapporo.com/

ご予約・お問い合わせは「宴会予約係」まで
**TEL（011）261-8711（直通）**





2027
SPRING

# 歓送別会
# 歓迎会

プラン

SAPPOROGARDEN PALACE

3/1~4/30

全7品

# 和洋中コース

お造り三種（本鮪　間八　帆立）
蟹肉とふかひれの旨みたっぷり煮込み
雲丹風味のロワイヤルと魚介のコンソメ餡
留萌産ホタテ貝の辛子炒め
国産牛肉のインボルチーニ
甘海老と鯛の漬け丼
本日のデザート

**10,000円**
お一人様（税サ込）

本コースでは、スパークリングワインも
お楽しみいただけるほか、通常の飲み放題に加え
左記のドリンクメニューもご利用いただけます

日本酒
国稀（特別本醸造）
大雪乃蔵（特別純米）
北の錦 北のろまん（特別純米）

焼酎
黒霧島（芋焼酎）
いいちこ（麦焼酎）
白岳しろ（純米焼酎）
鍛高譚（しそ焼酎）

カクテル
モスコミュール
カシスソーダ
カシスオレンジ
ピーチウーロン
ファジーネーブル



※季節や仕入れの状況に合わせて、料理内容・盛付けを一部変更させていただく場合がございます

全6品

# 和洋中コース

前菜盛合わせ
イカと季節野菜のあっさり炒め
道産メバルの濃厚チリソース
乳酸発酵道産豚肩肉のクリームマスタードソース
しらすと桜海老の炊き込みご飯
本日のデザート

**7,000円**
お一人様（税サ込）
**日曜～木曜　休前日を除く**



※季節や仕入れの状況に合わせて、料理内容・盛付けを一部変更させていただく場合がございます

全7品

# 和洋中コース

本日の魚介のカルパッチョ
道産牛肉のタタキ 野菜添え
天婦羅三種（鰊　海老　季節野菜）
プリプリ大海老のオイスターソース炒め
鶏もも肉の赤ワイン煮込み
自慢の麻婆豆腐（白飯付き）
本日のデザート

**8,000円**
お一人様（税サ込）



※季節や仕入れの状況に合わせて、料理内容・盛付けを一部変更させていただく場合がございます