

料理プラン

2024.4.1 ▶ 2025.3.31

10名様よりご予約承ります。

各コースには、室料(2h)・税金・サービス料が含まれております。飲物は含まれておりません。ご予算に合わせたプランをご用意いたしますのでお気軽にご相談ください。

和食会席(銘々盛)

5,000円 <全8品>

- 先付
- 椀
- 刺身(二種)
- 煮物
- 点心(八種)
- 鉢物
- 酢の物
- 食事(香物付)
- 甘味

7,000円 <全10品>

- 先付
- 椀
- 刺身(三種)
- 煮物
- 八寸
- 焼物
- 蒸し物
- 酢の物
- 食事(香物付)
- 留椀
- 甘味

洋食コース(銘々盛)

5,000円 <全7品>

- アミューズブーシュ
- オードブル
- 本日のスープ
- パン・バター
- シェフおすすめ魚のポワレ
- シェフのおすすめ肉料理
- 本日のデザート
- デミコーヒー

洋食コース(卓盛)

4,000円 <全6品>

- アミューズブーシュ
- オードブル
- シェフのおすすめ魚料理
- シェフのおすすめ肉料理
- 本日のパスタ
- 本日のデザート
- デミコーヒー

中華コース(卓盛)

4,500円 <全7品>

- 冷菜三種盛合わせ
- 豚肉のオイスターソース炒め
- 鶏肉のカシューナッツ入り唐辛子炒め
- 五目春捲と焼売
- 海老のチリソース
- 麻婆豆腐(白飯付)
- 杏仁豆腐

5,500円 <全8品>

- 冷菜四種盛合わせ
- 蟹肉入りとうもろこしスープ
- イカのあっさり塩味炒め
- 牛肉と季節野菜の辛子炒め
- 蟹爪フライと春捲
- 海老のチリソース
- 陳麻婆豆腐(白飯付)
- 杏仁豆腐

和洋中コース(卓盛)

4,000円 <全6品>

和食

- 刺身三種
- 食事(香物付)

洋食

- シェフのおすすめ豚肉料理
- デザート

中華

- 鶏ささみと季節野菜の
オイスターソース炒め
- 海老と煎り玉子のチリソース

5,000円 <全7品>

和食

- 刺身三種
- 食事(留椀 香物)

洋食

- シェフのおすすめ魚料理
- シェフのおすすめ牛肉料理
- デザート

中華

- イカのあっさり塩味炒め
- 海老のチリソース

6,000円 <全8品>

和食

- 刺身三種
- 寿司三種

洋食

- シェフのおすすめ魚料理
- シェフのおすすめ牛肉料理
- デザート

中華

- 前菜三種盛合わせ
- 豚肉のやわらか醤油煮込み 温野菜添え
- 海老と季節野菜のチリソース

※上記の内容は仕入れ状況により変更させていただく場合がございます。

お問い合わせ 宴会予約係まで

TEL/(011)261-8711(直通)

公式ホームページ



HOTEL, BANQUET & RESTAURANT
札幌カーテンパレス

〒060-0001 札幌市中央区北1条西6丁目
URL <https://www.hotelgp-sapporo.com/>