

2024年3月

札幌を一望するタワーを巡り、料理長・ソムリエが「あなただけ」のおもてなし体験を演出

札幌プリンスホテル

絶景と絶品はプリンスにある。

札幌プリンスホテルの5つのレストランを食べ歩く特別プランを販売開始

【期間】2024年4月24日(水)～6月30日(日)

札幌プリンスホテル(所在地:北海道札幌市中央区南2条西11丁目、総支配人:泉水 誠之)は、札幌プリンスホテルタワー内にある5つのレストラン・バーを巡り最終的に1つのコース料理として完成するディナーを楽しんでいただく、ホテル館内食べ歩きプラン「絶景と絶品はプリンスにある。～5つのレストランで夜景と食巡り～」を2024年4月24日(水)～6月30日(日)の期間限定で実施いたします。

多くのお客さまに支えられ札幌プリンスホテルは2024年4月24日(水)をもちましてタワー開業20周年を迎えます。新たな1つの節目を迎える今、各レストランが20年間で育んできた魅力の全てを体験して欲しいという想いから、館内のレストランが提供する料理・ドリンク・景色を札幌プリンスホテルによるエスコートで体験できる、1日1組限定絶景と絶品巡りの特別プランをご用意いたしました。

料理長・ソムリエが提案する料理とお酒のマリアージュや、普段は立ち入ることのできないワインセラーでお召しあがりいただく総料理長考案の特別メニュー、タワー型ホテルならではの場所・時間によって表情が変わる日本新三大夜景都市・札幌の景色など、体験できるその全てが札幌での特別な一夜を演出します。

札幌プリンスホテルが「あなただけ」をエスコートする特別プラン。大切な人との記念日をお祝いする日も、あらゆる絶品を堪能したい美食の日も、あなたにとっての特別な一日に彩りを添えるお手伝いをいたします。

- 各レストランで料理長があなたをおもてなし。その店舗ならではのメニューを提供・解説。
- 普段は立ち入ることのできないワインセラーにご案内。
ソムリエと共にたくさんのワインに囲まれた空間で特別な体験を。
- 地上100mのレストランを巡り、日本新三大夜景都市・札幌の夜景を360°パノラマビューで。



◎本件に関する報道各位からのお問合せは
札幌プリンスホテル セールス&マーケティング部門
TEL:011-241-1114 FAX:011-271-6647



この価格には、あなたがCO2をオフセットするために、
使用した株式会社カーボンのCO2クレジットが含まれます。

Seibu Group

でかける人を、ほほえむ人へ。

絶景と絶品はプリンスにある。～5つのレストランで夜景と食巡り～ 概要

- 【期 間】 2024年4月24日(水)～6月30日(日)
 ※1日1組(2～4名様)限定 ※利用7日前までの予約制
- 【時 間】 5:30P.M.～11:00P.M.(L.O. 10:30P.M.)
- 【会 場】 ブッフェレストラン ハプナ(1F)／中国料理 芙蓉城(2F)／ワインセラー(28F)
 フランス料理 トリアノン(28F)／ステーキハウス 桂(28F)／スカイラウンジ トップ オブ プリンス(28F)
- 【料 金】 1名様¥25,000(消費税・サービス料込み)
- 【ご予約・お問合せ】 レストラン総合予約係 TEL:011-241-1251(受付時間 10:00A.M.～6:00P.M.)

	会場		メニュー	
1F	ブッフェレストラン ハプナ		寿都漁港殻付き帆立貝の網焼き ブルギニオン風 スパークリングワイン デ ボルトリ ディービー ブリュット NV	
2F	中国料理 芙蓉城		蟹とフカヒレの旨味スープ 甕出し 紹興酒	
28F	プラン限定特別会場 ワインセラー		フォアグラとマスカルポーネチーズ ココア風味のクランブル“畑” グラス白ワイン アルザス リースリング ルブガルデン	
28F	フランス料理 トリアノン		オマール海老と鮑のパイ包み焼き トリュフソース グラス赤ワイン ブルゴーニュ・ルージュ “ラシヌイユ”	
28F	ステーキハウス 桂		鉄板焼き ・北海道産十勝牛フィレ肉 ・焼き野菜 ガーリックライス グラス赤ワイン シャトー ブルナック	
28F	スカイラウンジ トップ オブ プリンス		天空のシメパフェ コーヒー	

※料金には消費税・サービス料が含まれております。※写真はイメージです。

※上記内容は、リリース時点(3月27日)の情報であり、営業内容や仕入れの状況によるメニュー、変更がある場合がございます。

※当社のレストラン、宴会場等における食物アレルギー対応につきましては、食品表示法により製造会社等(当社の食材仕入先)に表示義務のある特定原材料 7品目(えび・かに・小麦・そば・卵・乳・落花生)のみとさせていただきます。