

2018 年 3 月

札幌プリンスホテル

## 五感で楽しむ 美食の夕べを実施

【期 日】2018 年 3 月 27 日(火)

札幌プリンスホテル(所在地:札幌市中央区南 2 条西 11 丁目、総支配人:杉田直也)は、「五感で楽しむ 美食の夕べ」を国際館パミールにて 2018 年 3 月 27 日(火)に実施いたします。

「国際館パミール」「フランス料理 トリアノン」「ステーキハウス 桂」「中国料理 芙蓉城」「ブッフェレストラン ハプナ」のシェフたちとソムリエ、バーテンダーがおりなす饗宴をお客さまに五感でお楽しみいただけます。

「視覚」は愛媛県宇和島産みかん鯛をさばく技術、「嗅覚」は北海道産黒毛和牛上ステーキを鉄板で焼く香りを感じ、「聴覚」はカクテルシェイクの音に耳を傾け、「触覚」はドリンクパフォーマンスに参加して体感し、お料理と飲みものを「味覚」で感じていただけます。

【期 日】2018 年 3 月 27 日(火)

【時 間】ディナータイム 6:30P.M.～8:30P.M.

【料 金】1 名さま ¥15,000(日本料理・西洋料理・中国料理の着席ブッフェ、フリードリンク)

【場 所】札幌プリンスホテル 国際館パミール 3 階

【メニュー 一例】

蝦夷鹿肉のロースト ベリーソース・握り寿司<国際館パミール>  
フォアグラのキャラメリゼ 甘酸っぱいいちごのソース<フランス料理 トリアノン>  
かみふらの地養豚のしゃぶしゃぶ<ブッフェレストラン ハプナ>  
豚バラ肉のもち米まぶし蒸し 蓮の葉包み・西安風まぜ麺<中国料理 芙蓉城>  
トリュフアイスとオリーブオイル・焼き立てクレープ<国際館パミール>



ブッフェ料理イメージ

【お客さまからのご予約・お問合せ】

営 業 TEL:011-271-6712(平日 10:00A.M.～6:00P.M.)

※料金には、サービス料・消費税が含まれております。

※特定原材料 7 品目食物アレルギー(えび、かに、小麦、そば、卵、落花生)をお持ちのお客さまは、係にお申し出ください。

※仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

◎本件に関する報道各位からのお問合せ  
札幌プリンスホテル 事業戦略  
TEL:011-241-1114 FAX:011-271-6647  
<http://www.princehotels.co.jp/sapporo/>



Seibu Group  
でかける人を、ほほえむ人へ。