

# 美食の夕べ

45年間のご愛顧への感謝の気持ちを含めて  
本館のレストランで愛された復刻メニューをご用意しました。  
心ゆくまでお食事をお楽しみください。

## 45th Anniversary

2017 3.23(木) 6:30P.M.~8:30P.M.

■会場／国際館パミール 6階宴会場

日本料理・西洋料理・  
中国料理・デザートのカフェ  
+ フリードリンク

1名さま ¥15,000

※料金には、サービス料・消費税が  
含まれております。



### おすすめメニュー

- 北海道産黒毛和牛ステーキ 上ロースとガーリックライス  
鉄板で焼き上げるステーキにガーリックライスが良く合います
- フォアグラのソテーとオレンジ風味のパンペルデュ
- 愛媛県宇和島産「鯛一郎クン」の刺身としゃぶしゃぶ  
餌や生育環境にこだわって育てられた鯛です。出来立てをお楽しみください
- 北京ダック
- オマール海老とたらば蟹のグリル ビスクスープ仕立て  
香ばしくグリルした具材に甲殻類のクリームスープを注ぐ「食べるスープ」です
- フカヒレ・鮑・金華ハムの蒸しスープ ネギ生姜風味  
数種の素材のうまみが詰め込まれたスープです
- 北海道産帆立貝と青ツブのグリル
- 天ぷら各種  
海老・舞茸・マスの天ぷらを揚げ立てでご提供いたします
- 握り寿司各種  
中トロや雲丹など握り立てをお楽しみください
- アイスクリームバー  
好きな素材を選んでいただき、目の前で混ぜ合わせて仕上げます
- 焼き立てクレープ

### 開業45周年記念 復刻メニュー

本館12階 ピノ・トリアノンで  
愛されたメニューです

- 北海道産牛の骨付きローストビーフ  
美食の夕べでは骨付きに  
アレンジしてご提供いたします
- 北海道産和牛バラのビーフシチュー  
牛バラを赤ワインや野菜とともに  
じっくり煮込んで仕上げました

本館1階 錦で  
愛されたメニューです

- 豚肉とザーサイのあんかけ湯麺  
ザーサイの食感と豚肉のうまみを  
楽しめる湯麺です
- 五目春巻き  
豚肉や筍・椎茸などの具材が入った  
醤油味の春巻きです

レストラン  
お食事券が  
当たる  
抽選会

シェフの技を目の前で！  
出来立ての  
料理が楽しめる

パフォーマンス  
コーナー



本館・1972~2003



国際館パミール・1999~



タワー・2004~

※食材によるアレルギーなどがございましたら、あらかじめ係りへお申し付けください。 ※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。

札幌プリンスホテル 〒060-8615 札幌市中央区南2条西11丁目  
TEL:011-241-1111 FAX:011-271-6649

www.princehotels.co.jp/sapporo/

札幌プリンスホテル

検索

地下鉄西11丁目駅  
2番出口より徒歩約3分

スマートフォンは  
こちらから▶



札幌プリンスホテルの  
お得な情報をチェック!

◀スマートフォンはこちらから