

Anniversary plan

フランス料理 トリアノン 誕生日・記念日プラン

2017年3月1日(水)～4月30日(日) 5:30P.M.～10:00P.M. ラストオーダー9:00P.M.

アニバーサリーディナー「札幌記念日」

前日までの
予約制

●料金 / 2名さま ¥15,000
(追加 1名さま¥6,500)

フランス料理
フルコース

乾杯用グラス
スパークリングワイン

メッセージプレート付き
ホームメイドケーキ(12cm)

記念写真
(デジタルカメラ撮影)

Menu

- ・蛍烏賊とブロッコリーのペペロンチーノ風
- ・北海道産黒豚のパテ・ド・カンパーニュ
- ・北海道産ポテトのポターージュと焼きニョッキ
- ・真鯛の包み焼きとスナップインゲンのクーリー
生姜と大葉の香り添え
- ・北海道産黒豚ロースのロティ
バルサミコソースとローズマリー香る蜂蜜
- ・桜といちごの一皿
- ・コーヒー
- ・パン

シェフのおすすめ



北海道産黒豚ロースのロティ
バルサミコソースと
ローズマリー香る蜂蜜

厚切りにした北海道産黒豚を
ゆっくり時間をかけてローストし、う
まみを閉じ込めました。



アニバーサリープラン「至高のアニバーサリーディナー」

前日までの
予約制

●料金 / 2名さま ¥33,000
(追加 1名さま¥15,000)

フランス料理
フルコース

乾杯用グラス
シャンパン

メッセージプレート付き
ホームメイドケーキ(12cm)

記念写真
(デジタルカメラ撮影)



デザートは、
お客さまの目の前で
仕上げる
炎のデザート。

Menu

- ・北海道産黒豚のパテ・ド・カンパーニュ
- ・炙りぼたん海老と帆立貝のマリネ キャビアを散りばめて
- ・フォアグラのキャラメリゼと甘酸っぱいベリーのソース
- ・鮑の蒸し焼きに牛蒡香るコンソメを注いで
- ・オマール海老のポワレ 野菜のミジョテとアメリカンソース
- ・和牛フィレのポワレ トリュフソース
- ・炎のデザート ワゴンサービス
- ・コーヒー
- ・パン

※料金には、サービス料・消費税が含まれております。 ※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。

フランス料理 トリアノン
Le Trianon

タワー28階

5:30P.M.～10:00P.M. ラストオーダー9:00P.M.

札幌プリンスホテル

〒060-8615 札幌市中央区南2条西11丁目
(地下鉄西11丁目駅2番出口より徒歩約3分)
TEL:011-241-1111 FAX:011-241-1276

www.princehotels.co.jp/sapporo/

札幌プリンスホテル

検索

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