

2018年3月

札幌プリンスホテル

フォトジェニックなジェラートコーナーが登場

【提供期間】2018年4月1日(日)より

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)では「buffetレストラン ハプナ」にて2018年4月1日(日)よりパフォーマンスコーナーにジェラートコーナーを新設します。

ランチ、ディナーでバラエティー豊富な全60品の料理を提供している同レストランの中でもお客さまの目の前で出来立てを提供するパフォーマンスコーナーが好評をいただいております、今回、新しくジェラートコーナーが登場します。

「SNS映え」する見て、食べて楽しめる5種類をご用意しました。buffetならではの自分好みの組み合わせにアレンジして味はもちろん撮影して友人たちと共有するなどご堪能いただけます。

【提供期間】2018年4月1日(日)より

【時間】ランチ 11:30A.M.～2:30P.M. ディナー5:30P.M.～9:00P.M.

【料金】ランチ おとな1名さま 平日 ¥2,200 土休日 ¥2,400 小学生¥1,200 幼児(4才～未就学児)¥700
ゴールドエイジ(65才以上)平日のみ ¥1,800

ディナーおとな1名さま 平日 ¥4,300 小学生¥2,300 幼児(4才～未就学児)¥1,250

ゴールドエイジ(65才以上) ¥3,600

(日本料理・西洋料理・中国料理buffet)

【場所】札幌プリンスホテル タワー1階「buffetレストラン ハプナ」

【ジェラート種類】

- ・ダブルベリー
- ・宇治抹茶
- ・北海道カボチャ
- ・キャラメルクッキー
- ・北海道ミルク



ジェラートコーナーイメージ

【お客さまからのご予約・お問合せ】

レストラン予約係 TEL:011-241-1251(平日 9:00A.M.～8:00P.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、乳、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。