

EVENT

フランス料理 トリアノン賞味会 タワー開業15周年記念 美食の饗宴 vol.2 料理長 橋本禎嗣が贈る Special Dinner Night

●フランス料理 トリアノン

2019年6月20日(木)～22日(土)
5:30P.M.～10:00P.M.(8:00P.M.までの来店)
1名さま ¥15,000 予約制

SEIBU PRINCE CLUB会員 1名さま ¥14,000
※サービス料・消費税込

15種類の野菜を使用したオードブルなど南フランス
をテーマとした料理と、ソムリエおすすめワインのマリ
アージュをお楽しみください。



詳細・ご予約はこちらから ▶



STAY PLAN

札幌プリンスホテルで札幌の街と光がおりなす 宝石箱のような夜景をご堪能ください

札幌は、2018年に開催された「夜景サミット2018in札幌」において藻岩山やさっぽろテレビ塔から眺める
大パノラマの夜景の美しさから「日本新三大夜景」のひとつとして選ばれました。



SEIBU PRINCE CLUB 新規入会キャンペーン宿泊プラン

●2020年3月31日(日)まで
1室2名利用時 1名さま ¥3,326より(室料のみ)
1室2名利用時 1名さま ¥5,702より(朝食付き)
※1泊室料・サービス料・消費税込
全客室タイプ
(スタンダード・デラックスのみ1～3名利用可)

チェックイン時またはWEB登録、SEIBU
PRINCE CLUB入会で会員限定優待料
金の適用・温泉券のサービス

【新発見！プリンスホテル】市電1日乗車券でさっぽろ巡り旅

〈市電1日乗車券付き！〉

●2019年9月30日(月)まで
1室2名利用時
1名さま ¥3,924より(室料のみ)
SEIBU PRINCE CLUB会員
1名さま ¥3,686より(室料のみ)
※1泊室料・サービス料・消費税込

SEIBU PRINCE CLUB 会員限定特典
温泉券付き



※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。 ※写真はイメージです。
このパンフレットに掲載されている内容は2019年5月現在のものです。記載内容が変更になる場合がございますのでご利用前にご確認ください。

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:011-231-5994
地下鉄東西線西11丁目駅2番出口より徒歩約3分



www.princehotels.co.jp/sapporo/

札幌プリンスホテル

検索

お問合せ・ご予約

[レストラン予約係] TEL:011-241-1251 (受付時間 9:00A.M.～8:00P.M.)
[プ ラ イ ダ ル] TEL:011-271-6751 (受付時間 平日 12:00NOON～7:00P.M./土休日 10:00A.M.～7:00P.M.) 水曜定休

190511MAUHI

Seibu Group
でかける人を、ほほえむ人へ。

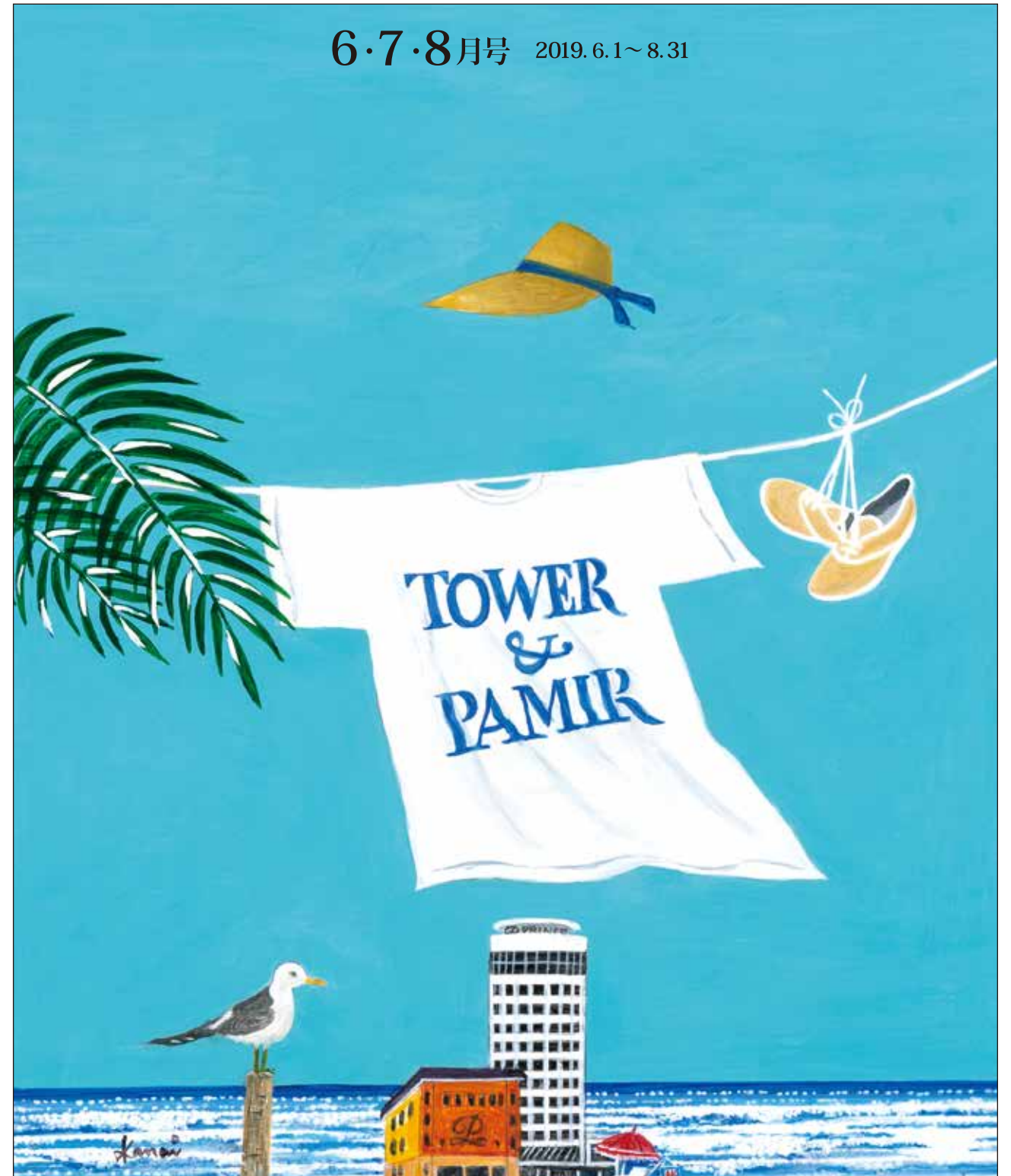


Sapporo Prince Hotel
Communication Paper 2019

Chin ta

[夢心便り]チニタ 「チニタ」は「夢」を表すアイヌ語で、札幌プリンスホテルのお客さまに夢をお届けする情報誌です。 札幌プリンスホテル

6・7・8月号 2019. 6.1～8.31



さわやかな風が頬をよぎるタワー＆パミールの心地よい時間

Prince Hotel
Sapporo

ANNIVERSARY PLANS

札幌プリンスホテル タワー開業15周年記念プラン

開業記念プランは他にも!
ここからCHECK



CAMPAIGN

SEIBU PRINCE CLUB
プリンスポイント2倍day!&
札幌プリ!Instagramキャンペーン

■2019年7月1日(月)～8月31日(土)

5・10・15・20・25日はプリンスポイント2倍

期間中、マイページでエントリーのうえ、対象店舗利用時に
SEIBU PRINCE CLUBカード提示でプリンスポイントを2
倍お付けいたします。

Wチャンスプレゼント!!

期間中「札幌プリンスホテル」で体験した写真・動画を
Instagramにはハッシュタグ(#札幌プリ)を付けて投稿した方
の中から抽選で札幌プリンスホテルの宿泊券、レストラン
お食事券(各ペア1組)が当たります。

詳細・エントリーはこちらから ▶



LIMITED TIME PLANS

期間限定プラン



酸辣炒麵(サンラー焼きそば) ¥1,300

汁なし担々麵 ¥1,300

SUMMER NOODLE FAIR

夏の麺フェア

2019年6月1日(土)～8月31日(土)

●中国料理 芙蓉城

11:30A.M.～2:30P.M.(ラストオーダー2:00P.M.)

5:30P.M.～9:30P.M.(ラストオーダー9:00P.M.)

麻婆湯麵 ¥1,110 酸辣湯麵(サンラー湯麵) ¥1,300 魚介の冷やし麵 ¥3,200など

※消費税込・サービス料10%別

辛み・酸味が効きつつコクのある麺料理で食欲がアップ。夏バテ防止におすすめ。



ANNIVERSARY DINNER

タワー開業15周年記念ディナー
神内和牛くろと車海老 炎の鉄板デザート

●ステーキハウス 桂

2019年6月1日(土)～7月31日(水)

5:30P.M.～10:00P.M.(ラストオーダー9:30P.M.)

1名さま ¥14,000

※消費税込・サービス料10%別

北海道浦臼町神内ファームで丹精込めて育てられた神内和牛くろを、お客さまの目の前でシェフが焼き上げま
す。食後は炎の鉄板デザート バインとバナナのフランベ 北海道ミルクアイス。8・9月は神内和牛あかとたらば蟹。



FATHER'S DAY 父の日プラン

2019年6月14日(金)～16日(日)

●フランス料理 トリアノン

5:30P.M.～10:00P.M.(ラストオーダー9:00P.M.)

2名さま ¥15,880 2名さまより・予約制

追加1名さま ¥6,000

※消費税込・サービス料10%別

ボトルワイン(赤または白)、メッセージ入りデザートを
セットにしました。



YUBARI MELON FAIR

夕張メロンフェア

2019年7月1日(月)～31日(水)

旬の夕張メロンを各レストランでカット販売(¥400※消費税・サービス料込)。また、
スカイラウンジトップ オブ プリンスでは、「夕張メロンのシメパフェ」(¥950)と、カクテ
ル「ふわふわメロンフィズ」、「メロメロンティーニ」(各¥1,500)が登場。

●スカイラウンジトップ オブ プリンス

日～木曜日5:30P.M.～11:00P.M.(ラストオーダー 10:30P.M.)

金・土曜日 5:30P.M.～12:00MID.(ラストオーダー 11:30P.M.)

※消費税込・サービス料10%・テーブルチャージ別

RESTAURANTS & BAR レストラン&バーからのおすすめ

レストラン&バー [TOP]



DINNER BUFFET

ディナーbuffet

●buffetレストラン ハプナ

2020年3月31日(火)まで
5:30P.M.～9:00P.M.
おとな ¥4,300 小学生 ¥2,300
幼児(4才～未就学)¥1,250
ゴールドエイジ(65才以上)¥3,600

SEIBU PRINCE CLUB会員
おとな ¥3,500

PRINCE KIDS CLUB会員
小学生 ¥2,000 幼児 ¥1,000
※消費税込



おすすめPOINT

6・7月は、北海道産牛ロースステーキや
イカと帆立貝のグリルが食べ放題。

HAPUNA'S SPECIAL DINNER

7月13日(土)～15日(月・祝) 海の日

殻付き生雲丹を1名さまに1個プレゼント!



8月10日(土)～18日(日) サマーフェア

期間限定で神内和牛のロースビーフが登場! 同期間ランチも特別メニューに!



おとな ¥5,500 ゴールドエイジ(65才以上)¥4,500
小学生 ¥2,500 幼児(4才～未就学)¥1,500
SEIBU PRINCE CLUB会員
おとな ¥5,000 ゴールドエイジ(65才以上)¥4,000
PRINCE KIDS CLUB会員
小学生 ¥2,250 幼児(4才～未就学)¥1,250

8月27日(火) ハプナの日

タワー開業15周年を記念し、
握り寿司15種類が食べ放題!



MONTHLY DINNER

マンスリーディナー 北海道味紀行

●ステーキハウス 桂

2020年3月31日(火)まで
5:30P.M.～10:00P.M.(ラストオーダー9:30P.M.)
1名さま ¥16,000
※消費税込・サービス料10%別

おすすめPOINT

6・7月は「えりも」の魚介と肉を使用したコース。メイン
のえりも短角牛ステーキは、生産数が少なく市場に出
回らない希少な肉。低脂肪で赤味が美味しいです。8・
9月は「知床」の食材を利用したコースに。



FOR LADIES PLANS

女性におすすめのプラン



女性におすすめプラン [TOP]

天空のアフタヌーンプレート

●スカイラウンジトップ オブ プリンス

2020年3月31日(火)まで
12:00NOON～5:30P.M.(ラストオーダー5:00P.M.)
1名さま ¥1,400

ソフトドリンクセット ¥1,850
SEIBU PRINCE CLUB会員 ¥1,750

スパークリングワインセット ¥2,050
SEIBU PRINCE CLUB会員 ¥1,950
※消費税込・サービス料10%別

おすすめPOINT

7・8月のテーマは「トロピカル」。パッションシブストや
ハイビスカスティーゼリーなど10種類。



女子会に
おすすめ



ママに
おすすめ

ランチ

座ったままで中国料理食べ放題

●中国料理 芙蓉城

2020年3月31日(火)まで
11:30A.M.～2:30P.M.(ラストオーダー2:00P.M.)
おとな ¥2,300 小学生 ¥1,200 幼児(4才～未就学)¥640
※消費税込・サービス料10%別

おすすめPOINT

2品のスタートメニューから始まり、黒酢の酢豚や海老
のチリソース煮、麻婆豆腐など、料理とデザート全20
品が90分間食べ放題です。

アニバーサリーディナー 「札幌記念日」

●フランス料理 トリアノン

2020年3月31日(火)まで
5:30P.M.～10:00P.M.(ラストオーダー9:00P.M.)
2名さま ¥15,500 追加1名さま ¥6,500
2名さまより・予約制

SEIBU PRINCE CLUB会員 2名さま ¥15,000
追加1名さま ¥6,500
※消費税込・サービス料10%別

おすすめPOINT

2カ月ごとにメニューが変わる、真鍋調理長おすすめの
コース「グラントリアノン」に、乾杯用グラススパーク
リングワイン、ホームメイドケーキ、記念写真をセットに
した、記念日や誕生日におすすめのディナーです。



アニバー
サリーに
おすすめ

BRIDAL

ブライダルTOP



心ときめくっておきの式を執りおこなう国際館パミールのチャペルと神殿と、タワー28階の開放的な“天空のウェディング”。
大切なひとときを印象深く、感動的に。



WEDDING FAIR

ウェディングフェア
10:00A.M.～5:00P.M.
予約優先

2019年
10月6日(日)

●模擬挙式、模擬披露宴、
婚礼料理試食会、
衣裳展示・試着、
チャペル・神殿見学、
ウェディングアイテム相談



WEDDING SPECIAL COURSE

国際館パミール開業20周年記念 婚礼スペシャルコース

2020年3月31日(火)まで

●西洋料理・日本料理コース ¥18,000

西洋料理と日本料理、デザートのマリアージュ。
メインメニューのグレードアップもご用意。

・北海道産牛フィレ肉のロースト
可愛い8種類の野菜のメロディ
・エキゾチックフルーツとショコラのマリアージュ
マンゴーのソルベ添え など

●フランス料理コース ¥20,000

北海道産の食材をふんだんに使ったフレンチスタイルのフルコース。
メインはシェフのカッティングサービス。

・ふらの牛フィレ肉のバイ包み焼き ウェリントン風、マデラーソース
シェフカッティングサービス
・マスカルポーネのムース、白ワイン入りオレンジのジュレ
ラズベリーのソルベ添え など

宴会プランTOP



PARTY PLAN

お客さまのニーズに合わせて最適な会場・メニューをご用意いたします。



¥7,000卓盛り

タワー28階個室 宴会プラン

●タワー28階個室

2019年9月30日(月)まで

5:30P.M.～10:00P.M.

1名さま ¥6,000・¥7,000・¥9,000・¥12,000

6～50名さままで 5日前までの予約制

※サービス料・消費税・会場料込

おすすめPOINT

全プラン2時間の飲み放題付き。ホテル最上階からの夜景とともに楽しむパーティープランです。

SAPPORO PRINCE HOTEL'S

STAFF RECOMMEND

[私たちのおすすめ] 今回のテーマ

料理人としての想いと
北海道産食材の魅力

CHINITA
COLUMN / vol.2

ザ・プリンス パークタワー東京から、
札幌プリンスホテルの料理長に就任して早1年。
札幌の街にも、北海道の風土にも
愛着を感じ始めているという
橋下 禎嗣料理長にインタビューしました。

Y. hashimoto



札幌プリンスホテル 料理長

橋本 禎嗣

Yoshitsugu Hashimoto

PROFILE

2008年 第4回エスコフィエフランス料理コンクール 準優勝
2010年 ザ・プリンスパークタワー東京レストラン
「ブリーズヴェール」スーシェフ
第5回エスコフィエフランス料理コンクール 入賞
2014年 第7回エスコフィエフランス料理コンクール 準優勝
2017年 ザ・プリンスパークタワー東京バンケットホット シェフ
2018年 札幌プリンスホテル 料理長

NY フレンチレストラン「BOULEY」研修、海外MOFシェフ
とのコラボレーション多数。エスコフィエ協会会員／司厨士
協会会員。伝統と創造をテーマにオリジナリティー溢れるフ
ランス料理に取り組んでいる。

— “答えはひとつじゃない”ことを学んだ、
海外シェフたちとの出会い。

東京時代に5年ほどの期間で毎年3～4回、海外のシェフたち
とコラボレーションする機会に恵まれました。フランスの国家
最優秀職人賞であるMOFを授与されたシェフやミシュランの
星付きシェフといったそうそうたる顔ぶれで、国もフランスにイ
タリア、スペイン、アメリカとさまざまでした。そうした中で学んだ
のが、同じ料理を作っても、それぞれがいろいろな手法を持っ
ていて、おいしさの答えはひとつではない、ということでした。
もちろんどの料理もフランス料理なのですが、それぞれのシェ
フが自由な発想や表現をしていて、それがとても新鮮でした。
今の自分の料理にも刺激を与えてもらったと感謝しています。



— 北海道産食材、そして生産者の方々や
食に関わる人や世界に興味津々。

札幌に来て1年。いろいろな食材を使わせてもらい、そのポテ
ンシャルに驚き、改めて料理をするのがとても面白いと感じて
います。魚介で言えば、ソイやキンキ、ツブ、殻付きの雲丹など、
今まで使ったことのなかったものがまだまだたくさんあります。
チーズやバターといった乳製品は、全国的に見ても若い職人
や積極的な取り組みをしている人が多く、非常に将来性がある
のではと期待しています。地産地消はもちろん、産学協働な
どの活動にも興味があり、道内のプリンスホテルの中心となり
私たちならではの食の発信をしていければと考えています。そ
んな私の目下の趣味
は、いろいろなレシピを
北海道産食材だけで
作ってみようというもの
です。ジャンルも関係な
く自由気ままに、休日も
料理を楽しんでいます。

