



Tower 15th, Pamir 20th Anniversary

Party Plan

パーティープラン

==== 2019.4.1-9.30. =====

料理長が腕を振るう食を国際館パミールから発信

料理長の饗宴コラボメニュー

札幌プリンスホテルタワー開業15周年と国際館パミール開業20周年を記念し

札幌プリンスホテル料理長 橋本の特別メニューと

プリンスホテル エグゼクティブ シェフ パティシエ 内藤と札幌プリンスホテル シェフ パティシエ 石川が
コラボレーションしたデザートが楽しめるスペシャルパーティープランをご堪能ください。

1名さま ￥10,000・￥8,000



札幌プリンスホテル 料理長 橋本禎嗣

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。

Y. Hashimoto

プリンスホテル エグゼクティブ シェフ パティシエ 内藤武志

1991年 東日本洋菓子作品展 特別工芸大賞
2005年 赤坂プリンスホテル 製菓料理長
2005年 フランスニース ジャンルイベルトロ杯 日本人初審査員
2011年 ザ・プリンス パークタワー東京 製菓総料理長
2018年 東京シティエリア統括 製菓・製パン総料理長
・フランス料理アカデミー日本支部会員
・レザミドゥ キュルノンスキー会員
・内海会副会長

T. Iwamoto
内藤武志



札幌プリンスホテル シェフ パティシエ 石川孝之

第2回日仏クラブパルロン箱根支部主催、製菓コンクール銀賞
2006年 箱根プリンスホテル シェフ パティシエ
2010年 ザ・プリンス箱根（現在ザ・プリンス箱根芦ノ湖）シェフ パティシエ
2017年 大磯プリンスホテル シェフ パティシエ
2018年 札幌プリンスホテル シェフ パティシエ

T. Ishikawa



6 牛ロースステーキ

赤ワインとエシャロットのソース

低温でじっくり火を入れた牛ロースを爽やかなエシャロットの甘みとコクのある赤ワインで仕上げたソースで。



9 ショコラモワロー バニラクリームと エキゾチックフルーツ入りのジュレ

器の中には、クレームブリュレとパッションフルーツやマンゴーのエキゾチックフルーツのジュレとフルーツ、ショコラモワローが層をなすマリアージュをお楽しみください。



1 マグロ、炙りサーモン、ぼたん海老

まずは、新鮮なお刺身を3種類、盛り合わせてお楽しみいただけます。



2 チキンとモzzarellaチーズと トマトのジェノベーゼマリネ

柔らかな蒸し鶏とチーズとトマトをバジル風味のドレッシングでマリネ。食べやすく個々盛りにて提供。



3 蟹と雲丹とフカヒレのスープ

鶏ベースのフカヒレスープに蟹と雲丹を入れたスープです。



4 帆立貝の湯葉しんじょ揚げ キス磯辺揚げ

魚のすり身と帆立貝の湯葉包みとキスを天ぷらに仕上げました。



5 ソイのボワレと野菜のコンポート トリュフ風味のベルモットソース

香ばしく焼き上げたソイのボワレにズッキーニの器に入れた野菜のコンポートを添えました。



7 豚角煮の青菜添え

豚肉を高温の油で揚げて表面をコーティングしうまみを閉じ込め、じっくり醤油味で煮込みました。



8 イカとマスキラの小丼

刺身のイカと醤油漬のマスキラを寿司飯にのせて。わさび醤油でお召しあがりください。

Chef's Collaboration Special Plan

日本料理・西洋料理・中国料理卓盛り 1名さま ¥10,000

エシャロットの甘みとコクのある赤ワインで仕上げたソースに包まれた牛ロースステーキや蟹と雲丹をふんだんに盛り込んだフカヒレスープの他、パティシエたちのコラボレーション作品であるデザートを食後にお楽しみいただけます。

〔飲み放題〕

スパークリングワイン、瓶ビール、ウイスキー、日本酒、焼酎、ワイン(赤・白)、カクテル、ソフトドリンク

※料金には、サービス料・消費税が含まれております。
※各プラン2時間の会場料・飲み放題が含まれております。

※国際館パミール宴会プランは7日前までの予約制です。 ※上記プランは10名さまより承ります。
※上記プランは国際館パミールでのご提供となります。



カレイのボワレ トマトとバルサミコのソース

北海道産のカレイを北海道産の黒米と白米のリゾットと酸味の強いトマトとバルサミコの2色のソースでお楽しみいただけます。



ミックスベリーのムース フルーツ添え

フランボワーズやいちごなどのレッドベリーのムースの中にはライム風味のココナッツのジュレを。

Chef's Collaboration Special Plan

日本料理・西洋料理・中国料理卓盛り 1名さま ¥8,000

カッテージチーズの風味を生かしたチキンの味噌マリネ、マスタードドレッシングでマリネしたスモークタンやパティシエたちのコラボレーションデザートミックスベリーのムースをご堪能ください。

〔飲み放題〕

スパークリングワイン、瓶ビール、ウイスキー、日本酒、焼酎、ワイン(赤・白)、カクテル、ソフトドリンク

※料金には、サービス料・消費税が含まれております。 ※国際館バミール宴会プランは7日前までの予約制です。 ※上記プランは10名さまより承ります。
※各プラン2時間の会場料・飲み放題が含まれております。 ※上記プランは国際館バミールでのご提供となります。

マグロ、カンパチ、甘海老(外国産)
スモークタンとインカのめざめのマリネ
玉葱チップスと針野菜

海老と青菜の塩味蟹あかけ

カレイのボワレ

トマトとバルサミコのソース 焼きリゾット添え

チキンの味噌マリネ

カッテージチーズのオープン焼き

牛肉と野菜のトウチ炒め

豚肉のサンデー焼きそば

ミックスベリーのムース

フルーツ添え



Anniversary Party Plan

日本料理・西洋料理・ 中国料理卓盛り

1名さま **¥7,000**

和洋中の料理を取り揃え、
皆さまにご満足いただけるコースです。

サーモン・鯛・甘海老（外国産）
カスラーとカッテージチーズのサラダ仕立て
ソイのボワレ トマトとケッパーの焦がしバターソース
海老チーズ鳴門巻き揚げ・山芋短冊揚げ
ボークソテー 長葱と彩り野菜のクリームソース
鶏と茄子の辛子炒め
海老と蟹のチャーハン
いちごのミルクレープ

【飲み放題】

乾杯用スパークリングワイン、瓶ビール、
ウイスキー、日本酒、焼酎、ワイン（赤・白）、
カクテル、ソフトドリンク

Anniversary Party Plan

Buffet Style

1名さま **¥7,000**

立食ブッフスタイルでパーティーを
お楽しみいただけます。

サーモンのカルパッチョ マスイクラ添え
生ハムとカッテージチーズのサラダ仕立て
クロメタケと海老のボワレ サフラン風味のベルモットソース
ボークソテー 柚子胡椒風味のマデラソース
牛リブブロスステーキ 和風おろしソース
デザート

小鉢（サーモンとろろ芋かけ・イカ三升漬け）
揚げ物（海老香葉巻き揚げ・蓮根はさみ揚げ）
蒸し物（里芋饅頭蒸し ベっこうあん）
食事（梔子うどん 山菜）
フカヒレスープ
黒酢の酢豚
海老と帆立貝のチリソース煮

【飲み放題】

スパークリングワイン、瓶ビール、ウイスキー、
日本酒、焼酎、ワイン（赤・白）、カクテル、
ソフトドリンク



※料金には、サービス料・消費税が含まれております。 ※国際館パミール宴会プランは7日前までの予約制です。 ※上記プランは10名さまより承ります。
※各プラン2時間の会場料・飲み放題が含まれております。 ※上記プランは国際館パミールでのご提供となります。

Anniversary Party Plan

西洋料理コース

1名さま ¥10,000

おすすめの食材にシェフたちが腕を振るう、
心のこもった西洋料理コースをお届けします。

炙りサーモンとタコのカルパッチョ仕立て マスイクラ添え
海老と野菜のビスク風スープ

ソイと帆立貝のポッシュ 大根のカラメリゼと共に
オレンジ風味のベルモットソース

牛フィレのロティとチーズリゾット

野菜添え マデラソース

フロマージュブランのムース フランボワーズソース添え

パン

コーヒー

〔飲み放題〕

スパークリングワイン、瓶ビール、ウイスキー、
日本酒、焼酎、ワイン（赤・白）、カクテル、
ソフトドリンク



Anniversary Party Plan

日本料理会席

1名さま ¥10,000

べっこうあんをまとわせた豚角煮の蓮根
万頭や、蟹しんじょうなど日本料理を満喫
できる会席料理です。

前菜	胡麻筑前、海老トビッコ錆込み、 もちしんじ、鴨燻製、青梅甘露煮
吸い物	蟹しんじょう 清汁仕立て
造り	マグロ、ソイ、ぼたん海老
焼き物	クロメタケ菜種焼き、イカ蛸焼き
煮物	豚角煮の蓮根万頭 べっこうあん
揚げ物	海老香葉包み揚げ、キス磯辺揚げ
酢の物	帆立貝の焼き霜仕立て
食事	サーモンとマスイクラの小井、赤だし味噌汁
水菓子	黒ゴマロールケーキ 果実添え

〔飲み放題〕

スパークリングワイン、瓶ビール、ウイスキー、
日本酒、焼酎、ワイン（赤・白）、カクテル、
ソフトドリンク





Anniversary Party Plan

日本料理・西洋料理・ 中国料理卓盛り

1名さま **¥6,000**

パーティーを華やかに彩るシェフおすすめの卓盛りメニューで乾杯！

パンチェッタとパブリカのサラダ仕立て
海老のチリソース煮 蒸しパン添え
カサゴのボッシュ マスタードのクリームソース
揚げ物二種盛り合わせ
(はるまき・海老のグルトン揚げ)
チキンのソテー 生姜風味のマデラソース
餃子うどん 野菜天のせ
ラズベリーレアチーズ

【飲み放題】

瓶ビール、ウイスキー、日本酒、焼酎、
ワイン(赤 または 白)、ソフトドリンク

Shef's Recomend Menu ~シェフおすすめメニュー~

各コースに石川シェフパティシエのスイーツアイランドなどシェフおすすめメニューをプラスできます。



スイーツアイランド

カラフルな全10種類のスイーツ
グラスの中には4種類のスイーツが

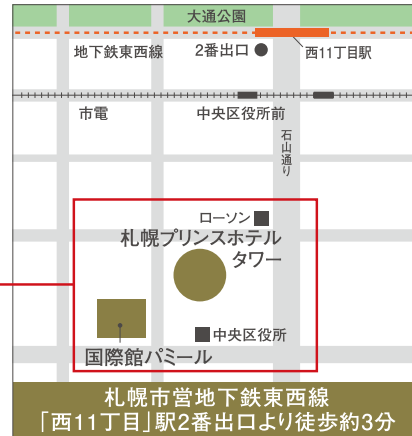
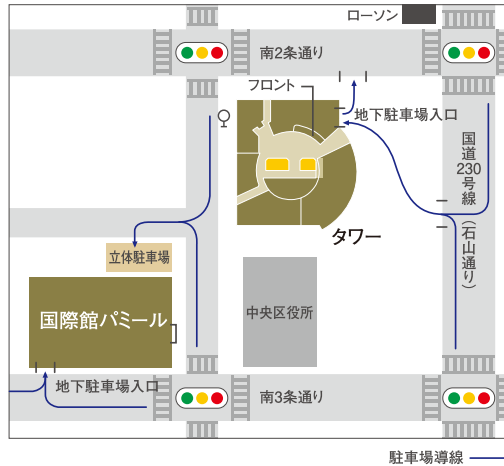
- ・アーモンドのブラマンジェ
- ・クロワッサンプリン
- ・ライムゼリー
- ・ラズベリームース
- ・苺のパナコッタ
- ・エキゾチックムース
- ・フルーツカクテル
- ・レアチーズ
- ・バリブレスト
- ・ショコラブラウニー

- + 1 Person 1 海老と野菜のビスク風 パイ包み 2 ハマチの照り煮と野菜の炊き合わせ
各 ¥1,000 3 大海老のマヨネーズ和え 野菜添え 4 スイーツアイランド
- + 1 Person 5 ポテトとエンドウ豆の冷製スープ 6 冷製ロワイヤル りんごとトリュフのソース 7 餃子そば マスイクラおろし
各 ¥500 8 海老と穴子の角寿司 9 鶏とカシューナッツの炒め 10 上海風炒め焼きそば
11 いちごのショートケーキ 12 バニラアイスクリーム



含まれております。 ※上記プランは国際館/パミールでのご提供となります。 ※写真はすべてイメージです。

ACCESS



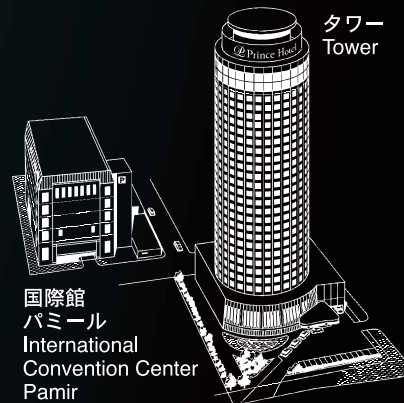
【交通のご案内】

- 札幌プリンスホテルまで 札幌駅からタクシーで約8分。
- 札幌市営地下鉄東西線西11丁目駅2番出口から徒歩約3分。
- 市電中央区役所前停留所から徒歩約3分。

国際館パミール

International Convention Center PAMIR

〒060-8615 札幌市中央区南3条西12丁目



※料金には、サービス料・消費税が含まれております。※国際館パミール宴会プランは7日前までにご予約をお願いいたします。※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。※特定原材料7品目以外の食物アレルギーをお持ちのお客さまは、お客さまの安全を最優先し、料理・飲料のご提供ができない場合がございますので、あらかじめご了承ください。※全てのメニューを同一の厨房で調理するため、アレルギー物質が微量に混入する可能性があります。※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。

国際館パミール

〒060-8615 札幌市中央区南3条西12丁目

International Convention Center PAMIR

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
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



札幌プリンスホテルの最新情報をチェック



LINE@

