

札幌プリンスホテル タワー開業15周年

中国料理 芙蓉城 個室宴会プラン

個室でゆったりと宴会をお楽しみいただける120分の飲み放題付きプラン。

2019.4/1［Mon］－9/30［Mon］

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.）

■ 個室利用料付き 6～10名さま（個室1室）、11～20名さま（個室2室）

MENU

前菜三種盛り合わせ、スモークチキンの揚げ物
海老のチリソース煮、豚肉とイカのオイスターソース炒め
【チョイス】A 五目あんかけ焼きそば / B 魚介のチャーハン
杏仁豆腐

1名さま ¥5,700

120分飲み放題付き ※ラストオーダーは、15分前

瓶ビール・甕出し（かめだし）紹興酒・ウイスキー・グラスワイン（赤・白）
日本酒・焼酎・ノンアルコールビールテイスト・杏露酒
ウーロン茶・オレンジジュース・コーラ・ジンジャーエール・サイダー



佐藤調理長のおすすめメニュー

豚肉とイカのオイスターソース炒め

イカに火を通しすぎないようにし、柔らかな食感を残した一品です。隠し味の紹興酒の風味をお楽しみください。



グレードアッププラン コースにもう1品メニューをプラスできます。



雲丹とフカヒレのスープ

雲丹の濃厚なコクとフカヒレの食感が人気の一品。2つの食材がスープの中で濃厚なうまみのハーモニーを奏でます。

1名さま ¥1,250



鮑のクリーム煮

鮑のうまみをクリームソースでじっくり煮込んで引き立てました。鮑の食感と味わいをご堪能いただける一品です。

1名さま ¥1,850

中国料理 芙蓉城（ふようじょう）
Chinese Restaurant Fuyojo

※料金には、個室使用料、サービス料・消費税が含まれております。※6～20名さままで承ります。※ランチタイムは12:00NOON、ディナータイムは7:00P.M.までにご来店ください。※上記メニューは中国料理 芙蓉城でのご提供となります。 ※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。※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ございます。※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。※写真はイメージです。

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:011-241-1251（レストラン予約係 9:00A.M.～8:00P.M.）
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@

19038MSCHI

Prince Hotel Sapporo

Seibu Group
でかける人を、ほほえむ人へ。



札幌プリンスホテル タワー開業15周年
タワー28階個室宴会プラン

2019.4/1［Mon］−9/30［Mon］
5:30P.M.〜10:00P.M.



日本料理・西洋料理卓盛りプラン　飲み放題

- スモークサーモンとアボカドのシーザースサラダ
- お刺身盛り合わせ（鮪、蛸、甘海老（外国産））
- 白身魚の木の芽味噌焼きと野菜の天ぷら
- ラム肩ロースの香草パン粉焼き ペルシャード風
- 北海道産豚ロースと野菜のグリル 黒胡椒ソース
- シーフードとトマトのスパゲッティ
- アーモンドのブランマンジェ オレンジソース

1名さま ¥7,000

おすすめメニュー

北海道産豚ロースと野菜のグリル 黒胡椒ソース

香ばしく網焼きにした北海道産の豚ロースを黒胡椒がきいたソースでお召しあがりいただきます。

西洋料理卓盛りプラン　飲み放題

- スモークサーモンとアボカドのシーザースサラダ
- ソーセージとアスパラのピザ　バジル風味
- 白身魚のポワレと焼きリゾット アメリケーヌソース
- レモン風味のチキンステーキ マスタードソース
- 北海道産豚ロースと野菜のグリル 黒胡椒ソース
- アーモンドのブランマンジェ オレンジソース

1名さま ¥6,000

おすすめメニュー

レモン風味のチキンステーキ マスタードソース

レモンの香りを付けたチキンステーキを柔らかく焼き上げました。さっぱりとした味わいでお酒にも合います。

タワー開業15周年記念西洋料理コースプラン　飲み放題

神内和牛あか・くろ 乾杯用シャンパン 炎のデザートコースプラン

- アミューズ・ブーシュ
- 帆立貝のマリネと彩り野菜のシート フルーツのピュレをソースに
- 野菜のポタージュ
- オマール海老のポワレと黒米の焼きリゾット アメリケーヌソース
- 神内和牛あかの低温ローストと 神内和牛くろの赤ワイン煮
- 炎のデザート クレープ・シュゼット ワゴンサービス
- コーヒー
- パン

1名さま ¥15,000

おすすめメニュー

神内和牛あかの低温ローストと 神内和牛くろの赤ワイン煮

神内和牛の「あか」と「くろ」。それぞれの特徴を生かした技法で仕上げたメニューを一皿でお楽しみいただきます。

乾杯用スパークリングワイン付き コースプラン

- 帆立貝のマリネと彩り野菜のシート フルーツのピュレをソースに
- 野菜のポタージュ
- カサゴのポワレ 烏賊とズッキーニの ヌイユ仕立て ムニエルソース
- スパイスの香りをつけた北海道産 豚ロースのロティ マスタードソース
- フランボワーズのムース ライチのジュレとともに
- コーヒー
- パン

1名さま ¥9,000

おすすめメニュー

スパイスの香りをつけた北海道産豚 ロースのロティ マスタードソース

香り、味わい豊かにスパイスをつけて焼き上げた北海道産豚ロースを軽やかな酸味のマスタードソースと合わせました。



120分飲み放題付き：瓶ビール、ワイン（赤・白）、ウイスキー、日本酒、焼酎、ノンアルコールビールテイスト、ソフトドリンク

※料金には、会場料、サービス料・消費税が含まれております。※5日前までの予約制。※6〜50名さままで承ります。※上記メニューは28階個室でのご提供となります。※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。※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ございます。※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。 ※写真はイメージです。