

札幌プリンスホテル  
タワー開業15周年  
国際館パミール開業20周年記念

Seibu Group  
でかける人を、ほほえむ人へ。

# Party Plan



2019 2020  
10/1 - 3/31  
TUE TUE

2019年11月22日(金)～2020年1月31日(金)は  
忘年会・新年会プランでのご対応となります。

SAPPORO PRINCE HOTEL PARTY PLAN

# CHEF HASHIMOTO SPECIAL MENU

札幌プリンスホテル 料理長 橋本の  
特別メニューの数々が楽しめるパーティープラン。  
西洋料理や日本料理、中国料理、スイーツなど  
バラエティー豊かなメニューの中から  
お好みのプランでパーティーをお楽しみください。

札幌プリンスホテル 料理長  
**橋本 祯嗣**

Yoshitsugu Hashimoto

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溢れる  
フランス料理に取り組んでいる。

*Y. Hashimoto*



SAPPORO PRINCE HOTEL PARTY PLAN  
CHEF HASHIMOTO  
SPECIAL MENU

日本料理・西洋料理・中国料理卓盛り

1名さま ¥8,000



デイル風味のサーモンムース 野菜のマリネとともに  
なめらかに仕立てたサーモンムースを  
さっぱりとした野菜と一緒ににお召しあがりください。



北海道産ソイのポワレ 白ワインとバジルのソース 焼きリゾット添え  
香ばしく焼き上げた北海道産のソイと黒米のリゾットを  
2種類のソースで仕上げました。



牛リブロースの低温ロースト 2種類のソース  
低温で焼き上げた牛リブロース肉をきのこクリームと  
甘めのマデラソースの2種類のソースでお召しあがりください。



メープル風味のマスカルポーネ 洋梨のコンポート添え  
北海道産マスカルポーネクリームをドーム状に仕立て  
紅茶ゼリーとコンポートを添えました。



マグロ、イカ鳴門巻き、  
甘海老(外国産)刺身  
イカを海苔で巻いた鳴門巻き等  
お刺身3種盛り合わせです。



大海老の  
マンゴーマヨネーズソース  
大海老をマンゴー味の  
マヨネーズソースと合わせました。



豚肉の唐揚げ  
スパイシー炒め  
数種類のスパイスを使用した  
ソースと豚肉のうまみが織りなす  
ハーモニーをお楽しみください。



シラスと梅ザーサイの  
チャーハン  
シラスと梅味のザーサイで仕上げた  
あっさりチャーハンです。

[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10種、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。  
※上記プランは10名さまより承ります。また、国際館バミールでのご提供となります。 ※各プラン2時間の会場料・飲み放題が含まれております。

SAPPORO PRINCE HOTEL PARTY PLAN  
CHEF HASHIMOTO  
SPECIAL MENU

日本料理・西洋料理・中国料理卓盛り  
1名さま ¥10,000



塩麹のチキンテリースとプチサラダ  
チキンを塩麹でマリネしてテリース型に仕上げました。  
プチサラダとともにお召しあがりください。

シェフ  
おすすめ



北海道産ソイのポワレ カポナータ添え  
サフラン風味のペルモットソース  
香ばしく焼き上げた北海道産のソイを  
サフラン風味のソースでお召しあがりください。



牛ロースステーキ 芳醇なトリュフソース  
柔らかく仕上げた牛ロースステーキは、  
香り豊かなトリュフ入りソースが牛肉の味を引き立てます。



カフェショコラ カカオニブのアイスクリーム添え  
モアローショコラにカカオニブのアイスクリームを添えました。  
カフェソースでお楽しみください。



鯛松皮、カンパチ、ほたん海老刺身  
皮目に熱湯をかけて食べやすくした鯛など  
お刺身三種盛り合わせです。



干し貝柱と鶏とフカヒレのスープ  
干し貝柱、鶏、フカヒレのうまみと香りを  
ご堪能ください。



とうもろこしビスケット揚げ、蟹しんじょ揚げ  
とうもろこしにすり身を合わせ  
ビスケットをつけて揚げました。



豚ヒレ肉と彩り野菜の黒胡椒炒め  
柔らかく仕上げた豚ヒレ肉と野菜をピリッと辛い  
黒胡椒ソースで炒めました。



スルメイカとマスイクラの小丼  
山わさび風味  
スルメイカとマスイクラを山わさび醤油で  
お召しあがりください。

[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10種、ソフトドリンク



## 西洋料理・中国料理 卓盛り

1名さま ¥7,000

- ①お刺身サーモンとタコのカルパッチョ風 レモン風味
- ②生ハムとチョリソーのサラダトマドレッシング
- ③海老と野菜の唐辛子炒め
- ④チキンフリカッセパイ包み焼き

- ⑤カサゴのオーブン焼き  
グルノーブルソース
- ⑥ポークのハニーマスタード焼き
- ⑦蟹の塩味あんかけ焼きそば
- ⑧フレーズカシス

[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10種、ソフトドリンク

立食ブッフェスタイルでお楽しみください

## BUFFET STYLE

1名さま ¥7,000



- 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
- クロヌヌケと海老のポワレ  
サフラン風味のペルモットソース
- ポークソテー 柚子胡椒風味のマデラソース
- 牛リブロースステーキ 和風おろしソース
- 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 べっこうあん)
- 食事(椀うどん 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
- デザート

[飲み放題] 瓶ビール、ウイスキー、日本酒、焼酎、ワイン(赤・白)、カクテル3種、ソフトドリンク

立食ブッフェの料理内容は季節により変更になる場合がございます。

承ります。また、国際館バミールでのご提供となります。 ※各プラン2時間の会場料・飲み放題が含まれております。



## WESTERN STYLE & JAPANESE STYLE COURSE

### 西洋料理・日本料理コース

北海道産カレイのポワレや牛ロースのロティなど  
西洋料理を中心に日本料理も  
お楽しみいただけるコースです。

1名さま ¥10,000

- ①サーモン、鯛、甘海老(外国産)刺身
- ②生ハムのサラダ仕立て
- ③コンソメと野菜のスープ パイ包み焼き
- ④北海道産カレイのポワレ カポナータ添え  
ペルモットソース
- ⑤牛ロースのロティ リゾット添え  
柚子胡椒風味のマデラソース
- ⑥煮海老と煮帆立貝の小丼
- ⑦スタイルッシュショコラ  
カカオニブのアイスクリーム添え
- ⑧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10種、ソフトドリンク

## 日本料理会席 JAPANESE STYLE

繊細な技で旬の素材の味を引き出したお造りや、  
海老しんじょなど日本料理をご堪能できる会席料理です。

1名さま ¥10,000

- ①前菜 かすべゼリー寄せ 海老トピック铸込み 鴨酒蒸し  
帆立飯小袖巻き 焼きイカ伸し ソイチーズ味噌漬け
- ②吸い物 海老しんじょ 清汁仕立て
- ③造り 炙りサーモン、マグロ、ほたん海老
- ④焼き物 サワラ照り焼き
- ⑤煮物 かぼちゃの友禅しづく蒸し 銀あん
- ⑥揚げ物 海老チーズ鳴門揚げ キス磯辺揚げ  
インカのめざめ衣揚げしじとう
- ⑦食事 スルメイカとマスイクラの小丼
- ⑧留め椀 赤だし味噌汁
- ⑨水菓子 黒ゴマのムース 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10種、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。

※上記プランは10名さまより承ります。また、国際館パミールでのご提供となります。 ※各プラン2時間の会場料・飲み放題が含まれております。



月～木・休日限定

## 西洋料理・中国料理卓盛り

1名さま ¥6,000

- ①パストラミビーフとカッテージチーズのサラダ
- ②海老のチリソース煮
- ③北海道産タラのポッシェトマトクリームソース
- ④チキンの香草パン粉焼き マスタードソース
- ⑤北海道産豚肉と野菜のトウチ炒め
- ⑥鮭と高菜のピラフ
- ⑦スフレチーズ

[飲み放題] 瓶ビール、ウイスキー、日本酒、焼酎、ワイン(赤・白)、ソフトドリンク

SAPPORO PRINCE HOTEL PARTY PLAN

## CHEF'S RECOMMEND MENU

シェフおすすめメニュー

各コースに橋本料理長おすすめフォアグラのソテーなどのメニューをプラスできます。

①



- ①フォアグラのソテー トリュフソース リゾット添え
- ②サワラ味噌幽庵焼き
- ③大海老のクリーム煮
- ④スイーツアイランド

1名さま 各 ¥1,000

## SWEETS ISLAND スイーツアイランド

グラスに入った4種類のスイーツを含むカラフルな10種類のスイーツが楽しめます。

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



②



③



⑤



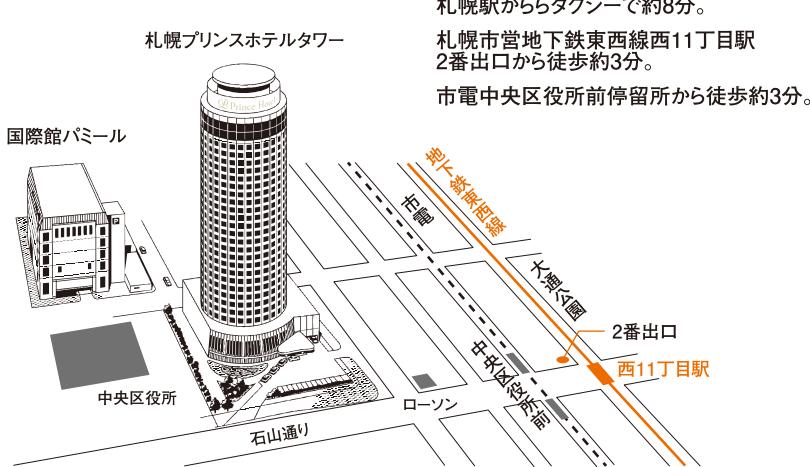
- ⑤ズワイ蟹と海老のかだい包み焼き
- ⑥ポークと野菜のファルス 香草風味
- ⑦里芋饅頭蒸し 銀あん
- ⑧細巻き寿司盛り合わせ
- ⑨茹で豚肉のニンニクソースかけ
- ⑩ピリ辛炒め焼きそば
- ⑪いちごのショートケーキ
- ⑫抹茶のアイスクリーム

1名さま 各 ¥500

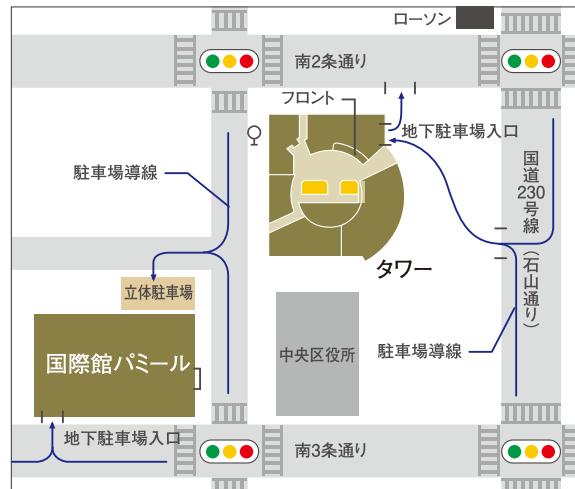


⑥





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。



\*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。※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、お客様の安全を最優先し、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。

**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**

[www.princehotels.co.jp/sapporo/](http://www.princehotels.co.jp/sapporo/)

〒060-8615 札幌市中央区南2条西11丁目<sup>1</sup>  
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



札幌プリンスホテル

検索



190885DAUHI