

EVENT

DAVID BOULEY SPECIAL DINNER THE BOULEY MAGIC NIGHT

長きに渡りニューヨークのレストランシーンを牽引するスターシェフ、
デイヴィッド・ブレイ氏を招聘したスペシャルディナー。
まるで魔法のような料理と称され、世界を魅了し続ける「ブレイ・マジック」をお楽しみください。

●フランス料理 トリアノン

2019年11月4日(月・振休)・5日(火)
5:30P.M.～10:00P.M.(ラストオーダー 9:00P.M.)

1名さま ¥30,000 予約制

SEIBU PRINCE CLUB会員 ¥28,000

※サービス料・消費税込



Photo by kenji Takigami

〈THE BOULEY MAGIC NIGHT ご利用者限定宿泊料金〉
デラックスツインルーム
1泊朝食付き 1室2名さまご利用時1名さま¥18,000
※1泊室料・サービス料・消費税込

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(火)まで
1室2名利用時
1名さま ¥3,388より(室料のみ)
1名さま ¥5,805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

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

冬旅★ホワイトイルミネーション札幌ステイプラン

●2020年2月11日(火・祝)まで
1室2名利用時
1名さま ¥4,130より(室料のみ)
1名さま ¥6,550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

温泉券付き



夢心便り「チニタ」の表紙を長年飾っている 田園幻想画
アーティスト 金井英明(グランパカナイ)氏は、北海道の
自然や子供達を愛し、50年に亘りやすらぎに満ちた作品
を描き続けています。
心のふるさとを想いおこさせる作品は多くの人を魅了し、
北海道のすばらしさを発信しています。




●金井英明プロフィール 1941年 北海道札幌市生まれ
1981 サッポロホワイトイルミネーション創設参加
1991 ミュンヘン大橋・バルコニーレリーフデザイン
1995 市立札幌病院ステンドグラス作成
2000 郵政省/有珠山噴火寄付金付き切手制作
2010 東京タワー展
2011 STV「D! アンビシャス」出演放映
●原画やアートグッズをご覧になりたい方は下記へどうぞ
常設「ギャラリー」：北2西3タケサビル3F 電話 011-231-2460

※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10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

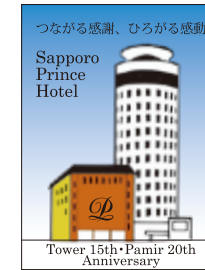
〒060-8615 札幌市中央区南2条西11丁目
TEL:011-241-1111 FAX:011-231-5994
地下鉄東西線西11丁目駅2番出口より徒歩約3分



www.princehotels.co.jp/sapporo/

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

191011MAUHI



Sapporo Prince Hotel
Communication Paper 2019・2020

Seibu Group
でかける人を、ほほえむ人へ。

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

表紙絵に描かれている北海道固有種の鳥は「シマエナガ」と言い、真白い姿の可愛さから雪の妖精と呼ばれています。

11・12・1月号 2019.11.1～2020.1.31



往く年 来る年の喜びがあふれだす「タワー＆パミール」は心ゆくおもてなしのビックリ館

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

開業記念プランはほかにも!
ここからCHECK



CAMPAIGN

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

■2019年11月1日(金)～2020年1月31日(金)

5・10・15・20日はプリンスポイント2倍

対象店舗をご利用いただくと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にハッシュタグ(#札プリ)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。

詳細はこちらから▶



SPECIAL DAY

15日、20日、27日はお得デー

●buffetレストラン ハブナ

2020年3月31日(火)まで

ランチ 11:30A.M.～2:30P.M.

おとな ¥2,200 ゴールドエイジ(65才以上)¥1,800
小学生 ¥1,200 幼児(4才～未就学)¥700

SEIBU PRINCE CLUB会員 おとな ¥1,760
PRINCE KIDS CLUB会員
小学生 ¥1,000 幼児(4才～未就学)¥600

おとな ¥2,400 小学生 ¥1,200 幼児(4才～未就学)¥700
PRINCE KIDS CLUB会員
小学生 ¥1,000 幼児(4才～未就学)¥600

- 特別メニューが登場
- ワイン飲み放題プラン ¥500(通常¥620)

ディナー 5:30P.M.～9:00P.M.

おとな ¥4,300 ゴールドエイジ(65才以上)¥3,600 小学生 ¥2,300
幼児(4才～未就学)¥1,250

SEIBU PRINCE CLUB会員 おとな ¥3,500

PRINCE KIDS CLUB会員

小学生 ¥2,000 幼児(4才～未就学) ¥1,000

- 特別メニューが登場
- 飲み放題付プラン(1日30名限定)1名さま¥5,000(麦とホップ)
SEIBU PRINCE CLUB会員 ¥4,500
生ビールプランにグレードアップ +¥500
SEIBU PRINCE CLUB会員 +¥400

※消費税込

※2019年12月21日(土)～25日(水)は、「クリスマスウィークランチ・ディナー」、
2019年12月29日(日)～2020年1月5日(日)は「年末年始ランチ・ディナー」になります。



LIMITED TIME PLANS

期間限定プラン

CHRISTMAS

2019年12月21日(土)～25日(水)

そのほか
クリスマスプランは
こちらから!



聖夜を彩る エクラドゥ ノエル

●フランス料理 トリアノン

1部/5:15P.M.～、5:30P.M.～
2部/7:45P.M.～、8:00P.M.～
1名さま ¥15,500 予約制
※消費税込・サービス料10%別

地上100mから望む札幌の夜
景の輝き、シャンパンの輝き、
テーブルを彩る料理の輝きは
シェフからの贈り物。

クリスマスウィークディナーbuffet

●buffetレストラン ハブナ

1部/5:00P.M.～7:00P.M. 2部/7:30P.M.～9:30P.M.
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

※消費税込

ラクレットチーズのパフォーマンスなど、
クリスマスにふさわしいメニューの数々が並びます。



YEAR END&NEW YEAR

2019年12月28日(土)～2020年1月5日(日)

年末年始芙蓉菜譜

●中国料理 芙蓉城

5:30P.M.～9:30P.M.(ラストオーダー 9:00P.M.)

1名さま ¥10,000 予約制 ※消費税込・サービス料10%別

フカヒレ姿煮など、調理長おすすめの料理全8品が堪能できるコース。
一年の締めくくり、始まりを中国料理でお祝いしませんか。



年末年始プランは
こちらから!



RESTAURANTS & BAR レストラン&バーからのおすすめ

レストラン&バー [TOP]



TABLE ORDER DINNER ディナー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
5:30P.M.～9:30P.M.(ラストオーダー9:00P.M.)
おとな ¥4,650 小学生 ¥2,300 幼児(4才～未就学)¥1,200
※消費税込・サービス料10%別
※2019年12月21日(土)～25日(水)は
「クリスマス座ったままで中国料理食べ放題」になります。

おすすめPOINT

スタートメニュー2品から始まり、中国料理とデザート《全55品》が食べ放題。料理はオーダーをいただいてから調理するので、出来立てをお召しあがりいただけます。



VERSAILLES ヴェルサイユ

●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.)
1名さま ¥11,200
※消費税込・サービス料10%別

おすすめPOINT

眞鍋調理長が素材にこだわった、フランス料理 トリアノンのスペシャルティコース。11月のメインは「北海道産交雑牛フィレのロティ コニャックの香りのジュをソースに」。



TAKE-OUT HORS D'OEUVRE

テイクアウトオードブル

●中国料理 芙蓉城
2019年12月1日(日)～2020年1月10日(金)
4名さま用 ¥5,200 3日前までの予約制
※消費税込
※12月27日(金)～1月4日(土)の期間は
12月24日(火)までにご予約ください。



EARLY CHRISTMAS DINNER アーリークリスマスディナー

●ステーキハウス 桂
2019年12月1日(日)～20日(金)
5:30P.M.～10:00P.M.(ラストオーダー9:30P.M.)
1名さま ¥15,000
SEIBU PRINCE CLUB会員 ¥14,000
※消費税込・サービス料10%別

おすすめPOINT

クリスマスは多忙という方へ、ひと足早く期間限定コースをご用意。グラススパークリングワインが付いた鉄板焼きコース。

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]

Orange Project提案!

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
2019年12月1日(日)～25日(水)
12:00NOON～5:30P.M.(ラストオーダー5:00P.M.)
1名さま ¥1,800
ソフトドリンクセット ¥2,250
SEIBU PRINCE CLUB会員 ¥2,150
スパークリングワインセット ¥2,450
SEIBU PRINCE CLUB会員 ¥2,350
※消費税込・サービス料10%別

おすすめPOINT

クリスマス特別バージョンが登場!ツリーやオーナメント、サンタクロースに見立て、石川シェフパティシエがこだわり抜いた可愛らしいスイーツをお楽しみください。



女子会におすすめ



ママ会におすすめ

ソイフードランチプレート

●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 ¥2,000
※消費税込・サービス料10%別

おすすめPOINT

10月よりメニューが一新しました。「大豆ミート」を使ったハンバーグドリアは辛みをおさえたカレーと、アボカドで優しい味付け。デザート「豆乳のブランマンジェ」もおすすめ。

TAKE OUT

HERB TEA



時間が経つとともに鮮やかな青色から黄色へと変わっていくカモミールとレモングラスの爽やかなハーブティーです。

オリジナルハーブティー
カモミールシトラスティー ～色が変わる癒やしのハーブ～
¥864 ※消費税込

COOKIES



「カモミールシトラスティー」を使用したクッキー。茶葉の香りが広がる大人の味わいです。

タワークッキー ¥1,000
※消費税込

販売場所／ブッフレストラン ハブナ
販売時間／レストラン営業時間に順ずる

オレンジプロジェクト
Orange Project
presents

札幌プリンスホテル
女性ホテリエによる企画チーム
「オレンジプロジェクト」
プロデュースの
おすすめテイクアウト商品です。

CHRISTMAS DINNER SHOW

YOSHIMI TENDO CHRISTMAS DINNER SHOW

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
天童よしみクリスマスディナーショー

クリスマスのひととき、心に響く歌声とパワフルなステージをお楽しみください。

●2019年12月18日(水)
ディナータイム 6:30P.M.～8:00P.M./ショータイム 8:00P.M.～9:00P.M.

会場/国際館パミール6階宴会場
料金/1名さま¥35,000※サービス料・消費税込
内容/ショー、西洋料理ディナーコース、フリードリンク

詳細・ご予約は
こちらから▶



PARTY PLAN

宴会プラン [TOP]



お客さまのニーズに合わせて最適な会場・プランをご用意いたします。



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 忘年会・新年会プラン

●国際館パミール
2019年11月22日(金)～2020年1月31日(金)
1名さま ¥6,000・¥7,000・¥8,000・
¥9,000・¥10,000
7日前までの予約制
・10名さまより承ります。
・¥6,000は月～木曜日・休日限定です。
※サービス料・消費税込

おすすめPOINT

料理長 橋本の特別メニューの数々と、
国際館パミールの由来である、雄大な
大地「パミール高原」をイメージして作っ
たジンベースのカクテルが楽しめます。



SAPPORO PRINCE HOTEL'S

STAFF RECOMMEND

[私たちのおすすめ] 今回のテーマ
クリスマスケーキのご紹介と
私のお菓子づくり

CHINITA
COLUMN / vol.4



今年のクリスマスケーキは、
昨秋シェフパティシエに就任した石川孝之が担当。
「colors～カラーズ～」をコンセプトに創り上げられた
味わいとお菓子づくりへの想いをインタビューしました。

札幌プリンスホテル シェフパティシエ

石川 孝之 *T. ishikawa*
Takayuki Ishikawa

PROFILE

第2回日仏クラブパロン箱根支部主催、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 大蔵プリンスホテル 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

— 贈り物を開ける時のように、
ワクワクしてもらえるケーキづくりを。

プレゼントを開けて、ぱっと笑顔が
輝く。そんな気持ちになっていただ
きたいという想いを込めて、色鮮
やかで、味わいも多彩なケーキを
作りました。スペシャルケーキの「キャ
ドドゥノエル」は、かたちもプレゼントのようなボックス型に。
上に並べた6種のケーキは、キラキラしたクリスマスツリーのオーナ
メントがモチーフ。それぞれの味の違い、ベースのブラウニーの味
わいと、華やかな色にワクワクしながら、いろいろなおいしさを食べ
くらべていただけるケーキです。



クリスマス定番の「ブッシュドノエル」は、話
題のルビーチョコレートを使い、可愛い
ハンドバッグをデザイン。中は色も味わいも
見た目の印象とはちょっと違い、こちらもワ
クワクワしていただけるケーキになっています。

— スイーツに敏感な、女性ホテリエたちの声を
かたちにしたケーキも。

「デュオフロマージュ×フルールプラン」は、女性ホテリエたちの企
画チーム「オレンジプロジェクト」と一緒に作りました。小ぶりなケー
キをセットにしさまざまな味を楽しめるなど、私自身は考えつかない
発想に驚かされ、熱心にリサーチされた情報や味わいの好みなど
についても多くを学びました。見た目と味の追求についても妥協を
許さない姿勢で、試作は5回ほど
繰り返しました。チームの情熱が詰
まったケーキを、ぜひ多くの方に味
わっていただきたいですね。



フルールプラン

デュオフロマージュ

— 「コントラスト＝対比」をテーマに、
おいしさづくりを組み立てる。

お菓子づくりは、ピアノの楽譜とピアニストの関係のようなもの
で、基本的な材料や配合を、どう細かに工夫するかにかかっ
ています。同じ曲でも、演奏者によって違うように、食べる瞬間
の見た目の印象や味わいをどう届けるかを考えています。根
底にあるのは、おいしいものを作りたいということに尽きます
が、私が大切にしているのは「コントラスト＝対比」です。味を
はじめ、食感、質感など、異なるものを組み合わせて、全体
のおいしさを完成させることをいつも考えています。昨秋北海道
にきましたが、乳製品の質の高さはもちろん、小麦の風味の
強さに興味を持ちました。改めてお菓子づくりの奥深さを感じ
ながら、新しいことに挑戦したいと思っています。

クリスマスケーキお問合せ・ご予約

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

予約受付期間/2019年12月19日(木)まで
お渡し期間/2019年12月21日(土)～25日(水)10:00A.M.～7:00P.M.
お渡し場所/タワー2階特設カウンター

