

札幌プリンスホテルタワー開業15周年 ハマナス・スズラン・ライラック

タワー28階個室宴会プラン

2019.10.1 [火] ▶ 2020.3.31 [火] 5:30P.M.~10:00P.M.

※2019年11月22日(金)~2020年1月31日(金)は、忘年会・新年会プランでの提供



日本料理・西洋料理卓盛り ¥7,000

西洋料理卓盛り

飲み
放題

- 魚介のマリネとオリーブのサラダ仕立て
- スモークチキンと茸のピザ
- 白身魚の蒸し焼きドライトマトとケッパーのソース
- チキンの香草パン粉焼き
バジル風味のマスタードソース
- 豚ロースのグリル にんにく風味の和風おろしソース
- 洋ナシのタルト

おすすめ
メニュー

1名さま ¥6,000

おすすめ
メニュー

白身魚の蒸し焼きドライトマトとケッパーのソース
白身魚を柔らかく蒸し上げ甘みのあるドライトマトを加え、酸味をきかせたソースでお召しあがりください。



日本料理・西洋料理卓盛り

飲み
放題

- 魚介のマリネとオリーブのサラダ仕立て
- マグロ、サーモン、帆立貝刺身
- 湯葉に包まれた白身魚と海老
お味噌のクリームソース
- チキンの香草パン粉焼き
バジル風味のマスタードソース
- 豚ロースのグリル にんにく風味の和風おろしソース
- 茸とベーコンの和風スパゲッティ
- いちごのパンナコッタ 練乳ソース

おすすめ
メニュー

1名さま ¥7,000

おすすめ
メニュー

チキンの香草パン粉焼き バジル風味のマスタードソース
チキンを香草の香り豊かで、ジューシーに焼き上げ軽やかな酸味のマスタードソースと合わせました。



西洋料理コース

飲み
放題

- サーモンと烏賊の庭園風サラダ仕立て
ラビゴットソース
- 本日のポタージュ
- 白身魚のポワレと野菜のプレゼ
レモン風味バターソース
- 北海道産豚ロースのグリルと焼き野菜
トリュフ香るバルサミコソース
- マロンのモンブラン ベリーソース
- コーヒー
- パン

おすすめ
メニュー

1名さま ¥9,000

おすすめ
メニュー

白身魚のポワレと野菜のプレゼ レモン風味バターソース
しっとりと焼き上げた白身魚は、レモン風味のバターソースで爽やかな酸味が良く合います。



- アミューズ・ブーシュ
- サーモンと烏賊の庭園風サラダ仕立て
ラビゴットソース
- 野菜のポタージュ パイ包み焼き
- オマール海老のポワレと野菜のピューレ
アメリカーズソース
- 国産牛ロースと野菜のロティトリュフ香るソース
- スタイリッシュショコラ フランボワーズソルベ
- コーヒー
- パン

おすすめ
メニュー

1名さま ¥12,000

おすすめ
メニュー

国産牛ロースと野菜のロティトリュフ香るソース
赤身と脂身のバランスの良い国産牛ロース。香ばしく焼き上げ香り豊かなトリュフのソースを合わせました。



[120分飲み放題] 瓶ビール・ワイン(赤・白)・ウイスキー・日本酒・焼酎・サワー・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。※各プラン2時間の会場料、飲み放題が含まれております。

札幌プリンスホテル
タワー開業15周年

中国料理
Chinese Restaurant Fuyojo

ふ よう じょう
芙蓉城

個室宴会プラン

2019.10.1 [火] ▶ 2020.3.31 [火]

※2019年11月22日(金)～2020年1月31日(金)は、忘年会・新年会プランでの提供

[営業時間] 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.)

前菜三種盛り合わせ



海老のチリソース煮 蒸しパン添え



鶏とイカの唐辛子炒め



豚肉の角煮



彩り華やかな、
中国料理で楽しむ
賑やかな宴を。

ここがおすすめ!

豆板醤の辛味が全体の味をひきしめています。
ボリュームもあり満足感のある一品です。

チョイスメニュー A

五日あんかけ焼きそば



チョイスメニュー B

蟹とチャーシューのチャーハン



杏仁豆腐



GRADE UP MENU

フカヒレや鮑料理をプラスして
オリジナルコースで
宴会をお楽しみください



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名さまプラス¥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名さまプラス¥1,850

1名さま ¥5,700

●6～20名さままで ●前日までの予約制

2時間飲み放題付き
ラストオーダー15分前

瓶ビール・甕出し(かめだし)紹興酒・杏露酒・日本酒・焼酎・ワイン
(赤・白)・ウイスキー・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、個室使用料、サービス料・消費税が含まれております。※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。※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。

〈個室のご案内〉



6～10名さま 1室



11～20名さま 2室

お問合せ・ご予約は TEL:011-241-1251 (レストラン予約係 9:00A.M.～8:00P.M.)



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:011-241-8262
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

190865DAUHI