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。

忘年会・新年会プラン

2019.11.22［金］▸2020.1.31［金］

2019-2020 YEAR-END and NEW-YEAR
PARTY PLAN



Western Style

Chinese Style

Japanese Style

Dessert

Prince Hotel
Sapporo

PRESENT

月～木曜日・休日限定
選べる特典付き

2019-2020 YEAR-END and NEW-YEAR PARTY PLAN

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



NYフレンチレストラン「BOULEY」での研修や東京のプリンスホテルで腕を振るってきた
料理長橋本の西洋料理がふんだんに楽しめる忘年会・新年会プラン。
1年の締めくくりと新しい年の始まりを祝う心弾む宴。
節目をともに迎える皆さまを札幌プリンスホテルがおもてなしいたします。



札幌プリンスホテル 料理長

橋本 禎嗣

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ー溢れる
フランス料理に取り組んでいる。

Y. Hashimoto





20TH ORIGINAL COCKTAIL

ラフマト（タジク語で、ありがとう、感謝）

札幌プリンスホテル
料飲サービス バーテンダー

山本 悠介

Yusuke Yamamoto

国際館パミール（パミールはタジク語で「世界の屋根」の意）の由来である、雄大なる大地「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。材料には100種類を超えるボタニカルが使用されており、複層性、多様性を感じることができます。

岩塩で丁寧にマリネしたローストビーフは、ロゼ色に焼き上げます。
ソースは山わさび香る和風ソースなどの西洋料理をはじめ日本料理、中国料理、
デザートまで料理長こだわりのメニューの数々をお楽しみいただけます。



1名さま

¥8,000 卓盛りプラン

日本料理・西洋料理・中国料理

①マグロ、鯛、甘海老（外国産）刺身
②前菜三種盛り合わせ
③黒米饅頭蒸し 銀あんかけ
④カサゴの帆立ファルシー トマトソース
⑤チキンと野菜とクスクスのファルス ハーブの香り
⑥岩塩でマリネしたローストビーフ
　山わさびの和風ソース
⑦細切り牛肉のあんかけ焼きそば
⑧ピスターシュのガトー

［飲み放題］
スパークリングワイン（乾杯用）、瓶ビール、
ウイスキー、ワイン（赤・白）、日本酒、焼酎、梅酒、
ソフトドリンク、20周年記念カクテル等全10種

おすすめの一品



岩塩でマリネしたローストビーフ
山わさびの和風ソース

※料金には、サービス料・消費税が含まれております。　※国際館パミール忘年会・新年会プランは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。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。



牛ロースステーキや合鴨と
オレンジのパテ等の西洋料理を中心に、
日本料理、中国料理をご堪能いただけます。

1名さま

¥9,000 卓盛りプラン

日本料理・西洋料理・中国料理

①鯛松皮、ハマチ、タコ刺身
②合鴨とオレンジのパテ
　コンフィチュールを添えて
③北海道産帆立貝の雲丹ソース炒め
④シロアマダイとズワイ蟹の
　チーズパン粉焼き 白ワインソース
⑤黒酢の酢豚
⑥牛ロースステーキ
　柚子胡椒風味のマデラソース
⑦ホッキガイとクルミの笹巻きご飯
⑧洋梨のコンポート バニラアイス添え

［飲み放題］
スパークリングワイン（乾杯用）、瓶ビール、
ウイスキー、ワイン（赤・白）、日本酒、焼酎、梅酒、
ソフトドリンク、20周年記念カクテル等全10種

2019-2020 YEAR-END and NEW-YEAR PARTY PLAN

目にもあざやかな心華やぐ料理が集う、
創造性豊かな西洋料理の世界と
中国料理の華麗な共演。

1名さま

¥7,000 卓盛りプラン

西洋料理・中国料理

①カツオのたたき 生姜と大葉飾り
　ポン酢風味
②鶏胸肉ときのこのマリネ
　ベーコンとエシャロットの
　シェリービネガー風味
③海老のチリソース煮 青菜添え
④鶏肉とモッツァレラチーズのマリアージュ
⑤イベリコ豚ときのこのパイ包み焼き
　マデラソース
⑥高菜と明太子のチャーハン
⑦ほうじ茶のガトー

［飲み放題］
瓶ビール、ウイスキー、ワイン（赤・白）、日本酒、
焼酎、梅酒、ソフトドリンク、
20周年記念カクテル等全10種



※料金には、サービス料・消費税が含まれております。　※国際館パミール忘年会・新年会プランは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。また、国際館パミールでの



宴のスタートは、華やかにスパークリングワインで。
牛ロースのロティをメインに、フカヒレ、鮑、
北海道産豚肉、ズワイ蟹など、
料理長が厳選した食材でつくる味わいで、
ゆく年くる年を祝う素敵な一夜を。

1名さま

¥10,000 卓盛りプラン

日本料理・西洋料理・中国料理

①炙りサーモン、カンパチ、甘海老（外国産）刺身
②サラミとナッツのミルフィーユと生ハムのサラダ
③フカヒレと鮑のスープ
④カサゴ淡雪蒸し 銀あん
⑤チキンときのこのファルス トリュフ風味
⑥北海道産豚の角煮 ドライフルーツの香り
⑦牛ロースのロティ モリーユ茸のクリーム添え マデラソース
⑧握り寿司 マグロ、スルメイカ、ズワイ蟹
⑨和栗のモンブラン

［飲み放題］
スパークリングワイン（乾杯用）、瓶ビール、
ウイスキー、ワイン（赤・白）、日本酒、焼酎、梅酒、
ソフトドリンク、20周年記念カクテル等全10種

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

長く愛されてきた
中国料理メニューを組み合わせた
月～木曜日・休日限定のプラン。

平日・休日限定

1名さま

¥6,000 卓盛りプラン

中国料理

①前菜二種盛り合わせ
②海老のチリソース煮 しゅうまい添え
③豚肉と野菜のオイスターソース炒め
④豆腐と茄子の麻婆
⑤蟹チャーハン
⑥杏仁豆腐、ココナッツ団子

［飲み放題］
瓶ビール、ウイスキー、ワイン（赤・白）、日本酒、
焼酎、梅酒、ソフトドリンク、
20周年記念カクテル等全10種



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。

PRESENT

月〜木曜日・休日限定特典

下記からいずれか1点プレゼント!

1. **お迎えバス1台**
   ¥7,000以上のプラン、30名さま以上でご利用のお客さま、50名さままでご乗車いただけます
2. **料理長おすすめ1品サービス**
   ¥7,000以上のプランでご利用のお客さま ※プラスワンメニュー¥500の中より1品お選びください。
3. **プランのデザートを「デザート盛り合わせ」にグレードアップ**
   ¥7,000以上のプランでご利用のお客さま
4. **プリンスチケットプレゼント(プラン売上の5%分)**
   ¥8,000以上のプランご利用のお客さま
5. **宴会ご利用時間30分延長** (2時間→2時間30分)

11 NOVEMBER 2019

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
					22	23
24	25	26	27	28	29	30

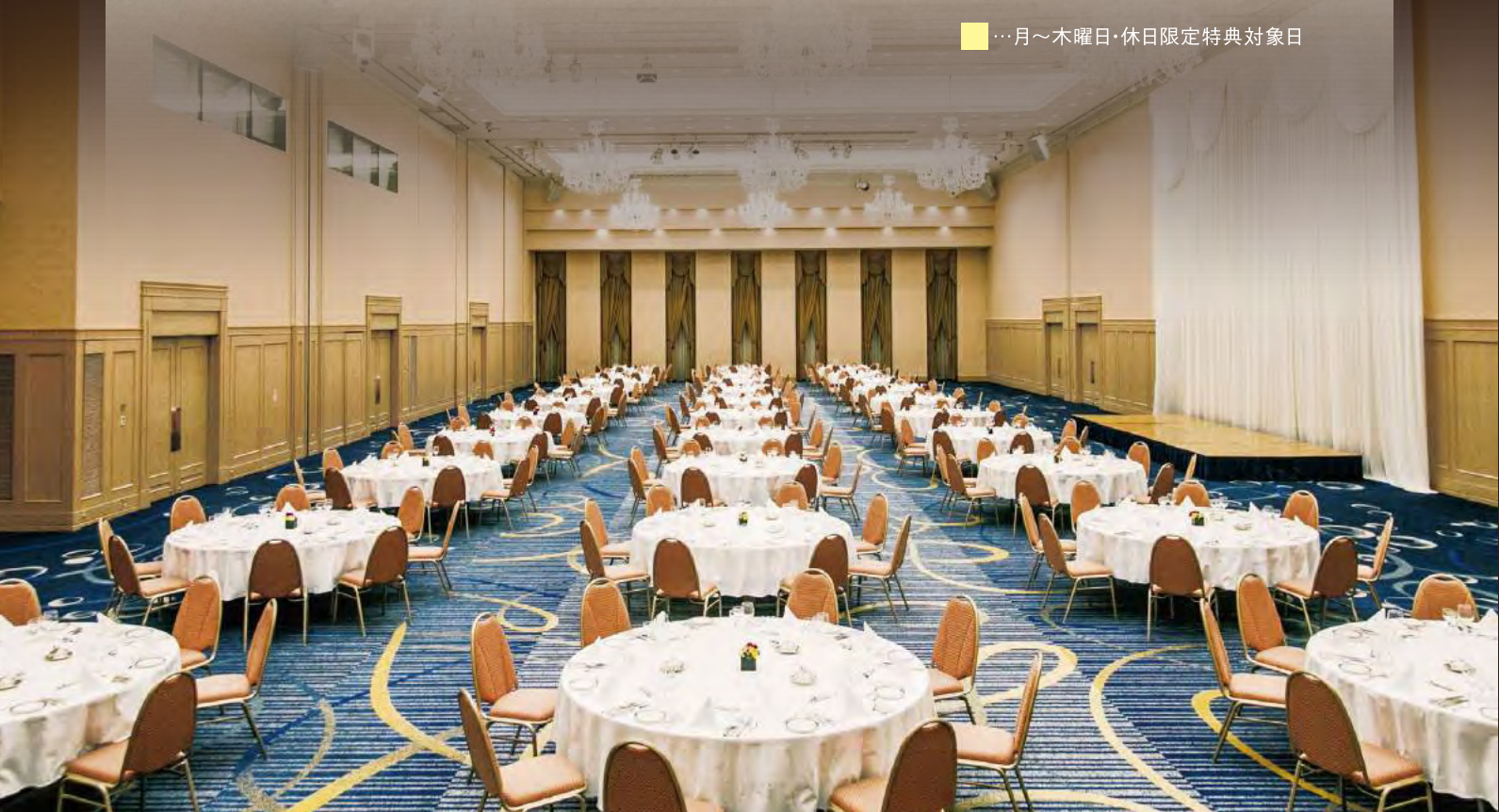
12 DECEMBER 2019

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

1 JANUARY 2020

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

…月〜木曜日・休日限定特典対象日



お選びのコースにもう一品いかがですか？

PLUS ONE MENU

お選びいただいたコースに、1名さまにつき¥500または¥1,000をプラスすると
橋本料理長おすすめフォアグラやズワイ蟹を使用した料理など1品追加いただけます。

各¥1,000

❶フォアグラのソテー トリュフソース リゾット添え
❷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）
❸雲丹茶碗蒸し　❹帆立貝のXO醤炒め









各¥500

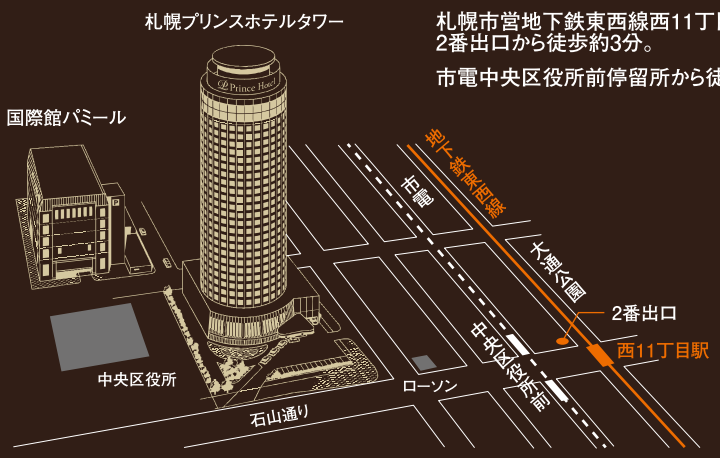
❶ズワイ蟹と海老のカダイフ包み焼き　❷ポークと野菜のファルス 香草風味　❸ワンタンと玉子のスープ
❹鶏の唐揚げ 甘酢ソース　❺椀子そば（海老天）　❻稲荷寿司と細巻き寿司盛り合わせ　❼いちごのショートケーキ
❽抹茶のアイスクリーム

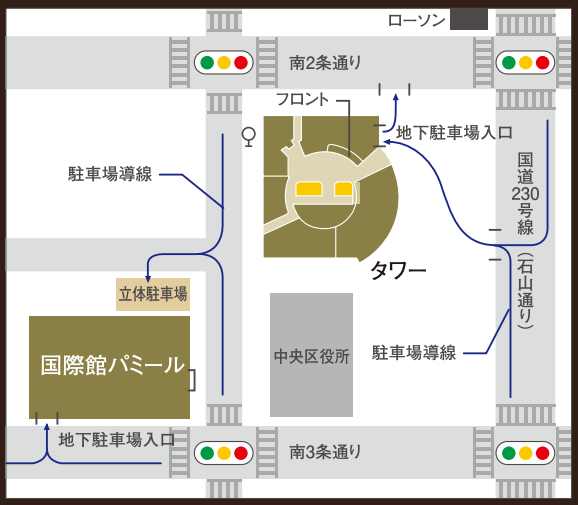




※料金には、サービス料・消費税が含まれております。

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。※10名さまより承ります。※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。

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



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

190885DAUHI