

2021年9月

地産地消でCO2削減に貢献

札幌プリンスホテル

地元の魅力再発見！シェフ自ら産地訪問し厳選した
北海道各地より届けられる秋の食材を満喫『秋の収穫フェア』開催！

【期間】2021年10月1日(金)～11月30日(火)

札幌プリンスホテル(所在地:北海道札幌市中央区南2条西11丁目、総支配人:寺本 貢士)では、営業を休止していた「フランス料理 トリアノン」のディナー営業、「ブッフェレストラン ハプナ」のランチ営業を再開し、北海道各地より届けられる秋の食材を使った料理を提供する「秋の収穫フェア」を2021年10月1日(金)から11月30日(火)の期間に開催いたします。

※新型コロナウイルス感染症の感染拡大の状況によっては、開始日延期、内容の変更が生じる可能性があります。

ワクチン接種が進み、行動制限の緩和が予想される中、当フェアは、北海道内のお客さまに近場のホテルで地元の食の魅力あらためて楽しんでいただきたいという思いで企画いたしました。地産地消にこだわるシェフ自らが産地に訪問し生産者から特徴を聞きながら厳選した食材、実りの秋を感じる北海道各地より取り寄せた食材を使ったオリジナルメニューをご堪能いただけます。

秋の味覚は初秋、仲秋、晩秋と移り変わる北海道をイメージし食材とともに季節の移り変わりがお楽しみいただけます。北海道各地の漁港、農園、牧場の食材をメインに使用し、北海道の秋の収穫祭をお皿の上でご堪能いただけます。

札幌プリンスホテルは、北海道で採れた農作物や北海道近海で獲れた魚介類など、なるべく身近なところで採れたものを食べる「地産地消」を行い、地元で食材を消費することで運搬によって発生するCO2の削減に貢献してまいります。

秋の収穫フェア

- 【名称】秋の収穫フェア
【期間】2021年10月1日(金)～11月30日(火)
【開催場所】フランス料理 トリアノン(28F)
ブッフェレストラン ハプナ(1F)
中国料理 芙蓉城(2F)
ステーキハウス 桂(28F)
スカイラウンジ トップ オブ プリンス(28F)

※内容の詳細は次ページをご覧ください。



ホテル最上階のレストランからは札幌市街の夜景を見ながらお食事が楽しめます。

【お客さまからのご予約・お問合せ】

札幌プリンスホテル レストラン予約係 TEL:011-241-1251(受付時間:10:00A.M.～6:00P.M.)

https://www.princehotels.co.jp/sapporo/plan/fuyojo/rst_2021autumnfair/

本件に関する報道各位からのお問合せは
札幌プリンスホテル 事業戦略
TEL:011-241-1114 FAX:011-271-6647

秋の収穫フェア詳細

フランス料理 トリアノン(28F)

10月「栗」、11月「札幌産タマネギ(札幌黄)」をコース料理で提供します。

【期間】2021年10月1日(金)～11月30日(火)

【時間】ディナー 5:30P.M.～10:00P.M.(ラストオーダー 8:30P.M.)

【内容】ディナーコース「グラントリアノン」

10月…栗のポターージュ エピスの香り等

11月…札幌産タマネギ(札幌黄)のオニオングラタンスープ等

【料金】1名さま ¥7,000

※料金には消費税が含まれております。別途サービス料10%を加算させていただきます。



秋の食材を使い、シェフが腕をふるったフランス料理をご堪能ください。

ブッフェレストラン ハプナ(1F)

「秋鮭」「北海道産タマネギ」「いわし」「えのき」「りんご」を料理に使用しています。

【期間】2021年10月2日(土)～11月28日(日)

【時間】ランチ 11:30A.M.～2:30P.M.(土休日のみ)

(ラストオーダー 料理 2:00P.M./お飲みもの・デザート 2:15P.M.)

【内容】ランチブッフェメニュー

秋のかき揚げ(かぼちゃ、タマネギ、さつまいも、えのき)

かぼちゃのフレンチトースト等

【料金】1名さま おとな¥2,800 ゴールドエイジ(65才以上)¥2,600

小学生¥1,500 幼児(4才～未就学)¥800

※料金には消費税が含まれております。



個々盛り、お取り分けによる提供で安全・安心してお楽しみいただけます。

中国料理 芙蓉城(2F)

「かぼちゃ」「銀杏」「キノコ」「栗」「さつまいも」をコース料理で提供します。

【期間】2021年10月1日(金)～11月30日(火)

【時間】ディナー 5:30P.M.～9:30P.M.(ラストオーダー 8:30P.M.)

※単品メニューのラストオーダーは9:00P.M.

【内容】ディナーコース「芙蓉菜譜」

蟹とキノコの春巻き、海老と銀杏の塩味炒め、

さつまいもとタピオカの焼きプリン等

【料金】1名さま ¥5,750 ※コース料理は2名さまよりご利用いただけます。

※料金には消費税が含まれております。別途サービス料10%を加算させていただきます。



芙蓉菜譜は北海道の食材を中心に取り入れた全8品のコース料理です。

ステーキハウス 桂(28F)

「北海道森町明井かぼちゃ」「柿」「キノコ」をコース料理で提供します。

【期間】2021年11月30日(火)まで

【時間】ディナー 5:30P.M.～10:00P.M.(ラストオーダー 8:30P.M.)

【内容】ディナーコース「奏～KANADE～」

秋の味覚の前菜盛り合わせ等

【料金】1名さま ¥15,000

※料金には消費税が含まれております。別途サービス料10%を加算させていただきます。



お客様目の前で料理をして出来立てをご提供します。

スカイラウンジ トップ オブ プリンス(28F)

「栗」「ぶどう」「かぼちゃ」「北海道産りんご」の季節の食材を使用したスイーツをご用意いたしました。

【期間】2021年11月28日(日)まで(土休日のみ)

【時間】12:00NOON～5:30P.M.(ラストオーダー 5:00P.M.)

【内容】「天空のアフタヌーンプレート」

栗のマリトッツォ、別添えの北海道産りんごの焼き立てアップルパイ等全10品

【料金】1名さま ¥2,200

※料金には消費税が含まれております。別途サービス料10%を加算させていただきます。



28階からの札幌の景色とともに秋を感じるスイーツをご堪能ください。

※画像はイメージです。※上記内容は、リリース時点(9月22日)の情報であり、営業内容や仕入状況により、変更になる場合がございます。※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。※当社のレストラン、宴会場等における食物アレルギー対応につきましては、食品表示法により製造会社等(当社の食材仕入先)に表示義務のある特定原材料7品目(えび・かに・小麦・そば・卵・乳・落花生)のみとさせていただきます。※政府による緊急事態宣言等の発出により営業時間、営業内容について変更になる場合がございます。