



※6名さまより承ります。 ※7日前までの予約制。
※料金には、会場料・サービス料・消費税が含まれております。

タワー 28F 個室 SKY ROOM グローバル フレンチ コース

Menu 1名さま ¥15,000 COURSE

- ・ アミューズ・プーシュ
- ・ 鮪のミキユイトマトのタブレ ルッコラのクーリとタブナードピュレ
- ・ オマール海老のカダイフ巻き ビスクソース
- ・ ヒラメのプレゼとサフラン香るリゾーニ ハーブオイルのアクセント
- ・ 国産牛サーロインのロティ
- ・ トリュフのポテトピュレとクラシカルな赤ワインソース
- ・ マスカルポーネムースとベリーコンポート イチゴとカカオの香り
- ・ パン ・ コーヒー

Free Drink

- ・ ビール ・ 日本酒 ・ カクテル各種 ・ グラスワイン【赤/白】
- ・ ソフトドリンク【オレンジジュース/ウーロン茶/コーラ/ジンジャーエール】

タワー 2F 中国料理 芙蓉城 中国料理会食パーティープラン【乾杯に最適!スパークリングワインとサッポロクラシック飲み放題付き】

1名さま ¥10,000 | Seibu Prince Global Rewards (SEIBU PRINCE CLUB) 会員さま ¥9,000 COURSE

個々盛りのお料理をコース仕立てでお出しする、スパークリングワイン付きパーティープランです。ビジネスや歓送迎会などの会食におすすめです。

Menu

- ・ 前菜四種盛り合わせ
- ・ 五目フカヒレスープ
- ・ 鴨スモークの香り揚げ 蒸しパン添え
- ・ 大海老のチリソース煮
- ・ 北海道産豚肉の柔らか角煮
- ・ 北海道産牛肉と野菜の辛子炒め
- ・ 五目炒飯
- ・ デザート盛り合わせ



Free Drink

- ・ スパークリングワイン ・ 生ビール(サッポロクラシック)
- ・ 焼酎(かめだし)紹興酒 ・ ウイスキー
- ・ ワイン【赤/白】 ・ 焼酎 ・ サワー
- ・ ソフトドリンク【コーラ/ジンジャーエール/サイダー/オレンジジュース/ウーロン茶】

※2名さまより承ります。 ※前日までの予約制。
※料金には、サービス料・消費税が含まれております。
※お席のご利用は2時間までとさせていただきます。

タワー 1F オールデイダイニング グランデュール Private Table Plan

1名さま ¥9,000 時間: 12:00 NOON ~ 9:00 PM

シェフおすすめ卓盛り料理7品とアルコール・ソフトドリンクフリーフロー付きプランです。多彩な利用シーンに合わせて個室でお食事をお楽しみいただけます。



Menu

- ・ 北海道タパスバリエ
- ・ スモークエッグとニシンのマリネ シーザースアラダ
- ・ インカの目覚めとカマンベールチーズのスキレット
- ・ メヌケとオリーブ、トマトのエチュベ バジルとケッパーのソース
- ・ 道産ポークのロースト シャルキュティエール風
- ・ 鹿肉のラグーソース パスタ ・ ミニパフェ

Free Flow

- ・ 生ビール(サッポロクラシック) ・ グラスワイン【スパークリング/赤/白】
- ・ カクテル各種 ・ サワー各種 ・ ウイスキー
- ・ ソフトドリンク各種

※4~10名さままで承ります。 ※料金には、室料・サービス料・消費税が含まれております。
※お席のご利用は2時間までとさせていただきます。 ※3日前までの予約制。
※最終受付7:00PM

※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、8品目(えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生)のみとさせていただきます。8品目の対応をご希望のお客さまは事前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。

〈お問合せ〉 レストラン総合予約係 TEL: 011-241-1251 (10:00 A.M. ~ 6:00 P.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 地下鉄東西線西11丁目駅 2番出口より徒歩約3分



251115DMPPP

Prince Hotel Sapporo

Seibu Group
でかける人を、ほほえむ人へ。



2026

PARTY PLAN

2026 2/1 SUN-11/30 MON



西洋料理・日本料理・中国料理コース

1名さま ¥13,000

- Menu
- ツナのリエットとシャルキュトリー
 - 北海道産帆立貝と玉ねぎのポターージュ
 - 広東風白身魚の強火蒸し 中国醤油の香り
 - 北海道産牛ロース肉のポワレ
 - 握り寿司 おすすめ五種盛り • 留碗
 - ガトーショコラ ハスカップソース ビスタチオのアイス添え
 - コーヒー

COURSE

FREE DRINK
全プラン
飲み放題付き
120分

- ビール(ノンアルコール含む)
- ウイスキー
- ハイボール
- 日本酒
- 焼酎(芋・麦・甲類)
- ワイン(赤・白)
- ソフトドリンク(オレンジジュース、ウーロン茶、コーラ、ジンジャーエール、炭酸水)

SPARKLING WINE
乾杯用スパークリングワイン
1杯 ¥932

西洋料理・日本料理卓盛り

1名さま ¥11,000

TABLE SERVICE

Menu

- 季節の前菜盛り合わせ
- 生ハムのサラダ ブルーチーズのヴィネグレットソース
- 魚介と野菜のスパイシー炒め
- 季節の焼物
- 牛肉のブランチャール焼き ロースト野菜添え
- 握り寿司 おすすめ三種盛り
- くま笹茶のパンナコッタと黒糖わらび餅



西洋料理・中国料理卓盛り

1名さま ¥11,000

TABLE SERVICE

Menu

- イカのフリッターサラダ仕立て
- 水餃子の四川ピリ辛ガーリック胡麻ソース
- 白身魚のオープン焼き 香辛料香るピスクソース
- 大海老の衣揚げ 紹興酒風味の甘辛炒め
- 牛肉のブランチャール焼き ロースト野菜添え
- 麻婆豆腐かけ焼きそば
- ココナッツブランマンジェ 彩りフルーツとカラメルジュレ



西洋料理・中国料理卓盛り

1名さま ¥9,000

TABLE SERVICE

Menu

- 海老と野菜のミモザ風サラダ • 豚肉と大根のスープ 山椒風味
- 白身魚のオープン焼き 茸のラグー添え • 鶏のから揚げ トマトユースソース
- 豚肉のピザオラ風 • 鶏そばろのカレー風味のチャーハン
- ラズベリームースとライチゼリー フルーツ添え



西洋料理・日本料理卓盛り

1名さま ¥9,000

TABLE SERVICE

Menu

- 刺身二種盛り合わせ • 鶏ささ身肉のポイル トマトソース
- 季節の煮物・蒸し物 • 白身魚のオープン焼き ブラックペッパーバルサミコソース
- 豚肉のシャルキュティエ風 • 海の幸三種の小井
- 北海道クリームチーズとブルーベリーのミルクプリン



※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、8品目(えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生)のみとさせていただきます。8品目の対応をご希望のお客さまは事前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。 ※20名さまより承ります。 ※10日前までの予約制。 ※各プラン2時間までのご利用となります。 ※料金には、会場料・サービス料・消費税が含まれております。

国際館パミール

〈お問合せ〉 [宴会予約係](#) TEL: 011-271-6713 (10:00 A.M. ~ 6:00 P.M.)

〒060-8615 札幌市中央区南3条西12丁目 地下鉄東西線西11丁目駅2番出口より徒歩約3分