



TABLE SERVICE

タワー28F 個室 SKY ROOM

〈西洋料理・日本料理〉

パーティープラン フリードリンク付き

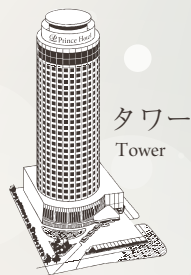
1名さま ￥12,000

MENU

- シャルキュティエール3種
- お造り3点盛り
- 平目の味噌焼きと海老の変わり揚げ
- ラム肉とベーコンの煮込み ガーリックトースト
- 牛ロースステーキとトリュフ香るフライドポテト シャリアピンソース
- 蟹の俵ご飯 マスイクラ添え
- ほうじ茶のパンナコッタ 和栗クリームと黒豆

FREE DRINK MENU

- 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、烏龍茶、コーラ、ジンジャーエール)



タワー
Tower

※6名さまより承ります。 ※7日前までの予約制。 ※料金には、飲み放題・会場料・サービス料・消費税が含まれております。 ※お席のご利用時間は2時間までとさせていただきます。
※お飲みもののラストオーダーは15分前とさせていただきます。 ※クリスマス・年末年始・催事などの期間は除きます。 ※写真はイメージです。

COURSE & TABLE SERVICE

タワー2F 中国料理 芙蓉城 〈Chineseウィンタープラン〉

ふようじょう
中国料理 芙蓉城
Chinese Restaurant Fuyogo

コース料理8品 1名さま ￥7,500

MENU

- 前菜四種盛り合わせ
- 蟹とフカヒレのスープ 卵白仕立て
- 北京ダックと本日の点心
- 白身魚の強火蒸し 葱生姜の香り
- 海老の二種料理盛り合わせ
- 国産牛肉と野菜の黒胡椒炒め
- 五目あんかけ焼きそば ● デザート

卓盛り料理5品 卓盛り料理6品

1名さま ￥3,500 1名さま ￥5,000

FREE DRINK MENU

- プレミアム飲み放題プラン(120分) ￥3500
- 飲み放題プラン(120分)生ビール付き ￥3,000
- 飲み放題プラン(120分)生ビールなし ￥2,500
- ノンアルコールソフトドリンク飲み放題プラン(120分) ￥1,500

※各種飲み放題プランをお選びいただけます。料理のみのご利用は不可となります。 ※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。 ※写真はイメージです。



※写真はコース料理8品となります。

Grandeur

All Day Dining

BUFFET

タワー1F オールデイダイニング グランデュール



〈ランチbuffet〉 時間:11:30.A.M.～2:30.P.M.
(L.O.料理 2:00P.M./お飲みもの・デザート 2:15P.M.)

おとな 平日 ￥4,000・土休日 ￥4,500

〈ディナーbuffet〉 時間:5:30.P.M.～9:00.P.M.(L.O.8:30.P.M.)

おとな ￥6,500

※料金には、ソフトドリンクバー、サービス料、消費税が含まれております。
※クリスマス・年末年始期間は料金変更となります。 ※写真はイメージです。

個室使用料/1室2時間 ￥2,000

※お食事を伴うお客さま限定となります。
※追加1時間は¥1,000となります。
※4名さまよりご利用いただけます。

※当社のレストラン、宴会場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 (10:00A.M.～6:00P.M.)

札幌プリンスホテル

TEL:011-241-1111
〒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



26082MAUPP



Prince Hotel
Sapporo

Seibu Group
でかける人を、ほほえむ人へ。



2026-2027 WINTER PARTY PLAN

札幌プリンスホテル

2026 11/20 FRI. - 2027 2/28 SUN.



COURSE

〈西洋料理・日本料理・中国料理〉コース 1名さま ￥13,000

MENU

- オードブル盛り合わせ
- 北海道産帆立貝・玉葱のポタージュ
- 真鱈と真だちの麻辣ソース
- 北海道産牛ロースステーキ ペッパー風味
- 握り寿司 おすすめ五種盛り(たらば蟹・サーモン・鯛・つぶ貝・甘海老)
- リンゴのバンドジュースと北海道マスカルポーネクリーム ハスカップのソルベ
- コーヒー



TABLE SERVICE

〈西洋料理・日本料理〉卓盛り ※12月は土曜日～木曜日限定

1名さま ￥10,000

MENU

- お刺身三種盛り合わせ(湯引き鯛・サーモン・甘海老)
- ハモンセラーノと野菜のシーザーズ風 温度玉子添え
- 鰯の西京焼き
- 白身魚のボワレ トマトクリームソース
- 斜里産サチャ麦王・豚バラのロースト 野菜のプレゼ添え マスタード風味
- 握り寿司 おすすめ三種盛り(ずわい蟹・鮎・つぶ貝)
- ほうじ茶のパンナコッタと黒蜜ジュレ



TABLE SERVICE

〈西洋料理・中国料理〉卓盛り ※12月は土曜日～木曜日限定

1名さま ￥10,000

MENU

- マリネサーモンと野菜のサラダ
- 金華ハム風味の五目白湯スープ
- 白身魚のボワレ スパイシートマト風味
- 鶏と厚揚げのピリ辛醤油煮込み
- 斜里産サチャ麦王・豚バラのプレゼ ソースシュブレード
- 海老と蟹のチャーハン
- ほうじ茶のパンナコッタと黒蜜ジュレ

〈西洋料理・日本料理〉卓盛り ※12月は土曜日～木曜日限定

TABLE SERVICE

1名さま ￥12,000

MENU

- 前菜盛り合わせ
- 斜里産サチャ麦王・豚肩ロースの チャーシューサラダ バルサミコニオンソース
- 鰯と大根の煮物
- 白身魚と帆立貝 トマトスパイス焼き
- 牛もも肉のローストビーフ 焼き野菜添え 山わさび風味のソース
- 握り寿司 おすすめ三種盛り(たらば蟹・しまぞい・ほたん海老)
- 北海道フロマージュムースとブルーベリー



〈西洋料理・中国料理〉卓盛り ※12月は土曜日～木曜日限定

TABLE SERVICE

1名さま ￥12,000

MENU

- タコとサーモンのカルパッチョ タブナードドレッシング
- 蟹とフカヒレの淡雪仕立てのスープ
- 白身魚と海老のソテー 大葉風味のクリームソース
- 帆立貝と紋甲イカの雲丹風味の塩味煮込み
- 牛もも肉のローストビーフ焼き野菜添え 山わさび風味のソース
- 煮豚と鮭のピリ辛チャーハン
- 北海道フロマージュムースとブルーベリー

PLUS ONE MENU

プラスワンメニュー +1,000円でお料理を1品追加いただけます。

- 〈西洋料理〉 ● 魚介と野菜のエスカベッシュ カレー風味
● つぶ貝とエスカルゴの串揚げフリット バルサミコエッセンス

- 〈日本料理〉 ● 海の幸の茶碗蒸し雲丹あんかけ
● 天ぷら盛り合わせ

- 〈中国料理〉 ● 黒酢の酢豚 ● 海老と紋甲イカの塩味炒め

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、烏龍茶、コーラ、ジンジャーエール、炭酸)

※当社のレストラン、宴会場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。 ※写真はイメージです。

〈お問合せ〉 国際館 **パミール**
INTERNATIONAL CONVENTION CENTER PAMIR

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

国際館パミール ご利用特典のご案内

A 「オールデイダイニング グランデュール」
ランチブッフェペア招待券 1組

B 「オールデイダイニング グランデュール」
ディナーブッフェペア招待券 1組

C 「オールデイダイニング グランデュール」
ランチブッフェペア招待券+
ディナーブッフェペア招待券 1組

50～99名さま **A**
100～199名さま **A** + **B**
200名さま以上 **A** + **B** + **C**