プレミアホテル 中島公園 札幌の春プラン

SPRING PARTY PLAN

美食と過ごす上質なひととき

2021.3.1mon ▸ 5.31mon

デザートチョイスメニュー

パティシエこだわりのデザートを下記のメニューから一点チョイス

※アイスクリームはバニラ・黒糖・ベリーの３種からお選びください

キャラメルボワール

木苺のムース

アイスクリーム＆焼き菓子

アイスクリーム＆コーヒー

FREE DRINK 掲載全プラン120分飲み放題付

○乾杯用スパークリングワイン　○ビール　○日本酒　○ウィスキー　○ハイボール
○焼酎（芋・麦・甲）　○赤ワイン　○白ワイン　○サワー　○カクテル　○ビールテイスト飲料
○コーラ　○ジンジャーエール　○オレンジジュース　○ウーロン茶

感染拡大防止の為の取り組み

お料理は個人盛り、又はお一人様ずつ
お取り分けしてご提供いたします

※写真はイメージです

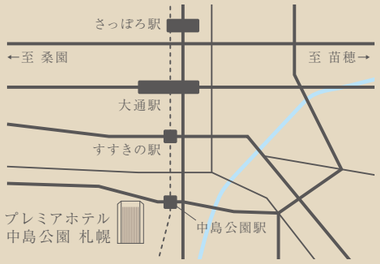
PREMIER HOTEL
NAKAJIMA PARK SAPPORO

【ご宴会に関するお問い合わせ（ 平日 9:00～18:00 ）】

TEL：011-513-0615（直通）

プレミアホテルグループ 札幌 セールスオフィスまで
〒064-8561 札幌市中央区南10条西6丁目1-21

STOP!! 飲酒運転 ホテルフロントにて運転代行承ります



【アクセス】

地下鉄南北線「さっぽろ駅」真駒内方面行き「中島公園」駅下車 / 南改札口3番出口より徒歩約3分 北改札口1番出口より徒歩約6分
便利な無料シャトルバス運行中（札幌駅北口↔プレミアホテル 中島公園 札幌）詳細はお問い合わせください。

※天候、仕入れ状況等により、食材の一部に変更がある場合がございます。又、写真とは異なる場合がございますのでご了承ください。
※ご利用は10名様より承ります。その他、ご予算に応じた各種コースをご用意いたしております。

プレミアホテル中島公園札幌は
新型コロナウイルス感染予防対
策を徹底しております。
詳しくは右記のQRコードよりご確認ください

PRECIOUS CONCEPT

美食と過ごす上質なひととき

お仲間と一堂に会する大切な宴席。
それは貴重で尊いものだったと
誰もが気づいたのではないでしょうか。
だからこそご提案したい、上質で安心な新スタイルパーティを。

それはホテルならではの会場の広さ、上質なサービス、
さらに徹底した安全対策が
ゲストを安心という笑顔に変える。
そしてクオリティーの高い美食が心の架け橋に。
かけがえのない大切なひとときを
プレミアホテル中島公園 札幌で
お過ごしください。

PREMIER HOTEL
NAKAJIMA PARK SAPPORO

¥10,000 PLAN

総料理長厳選のスペシャリテプラン

豪華食材から
調理法まで一皿一皿に
こだわり仕上げた
ハイクオリティーな
コース仕立てプラン

■ PLAN CONTENTS

お一人様 / 和洋中（ミックス）全８品 / 乾杯用スパークリングワイン付＋フリードリンク
※表示価格は税・サービス料込です。

SPECIAL MENU
～シェフのスペシャリテ～
CHEF'S SPECIALITE

フォワグラのコンフィ 赤ワインのパンペルジュ
パッションフルーツのソースとレーズン

とろけるような食感と深い旨味を纏ったフォワグラ。赤ワインのパンペルジュがスパイシーな甘酸っぱさで上質なコクを存分に引き出します。そこに香り豊かなソースが最高の形で調和した一皿。

PREMIER HOTEL
NAKAJIMA PARK SAPPORO

MENU ～メニュー～

1	和食	季節の魚介のサラダ仕立て 和風ソース
2	洋食	フォワグラのコンフィ 赤ワインのパンペルジュ パッションフルーツのソースとレーズン
3	洋食	真鯛とプロシュートのかぶら蒸し サフランと貝のジュのソース 甘海老オイル
4	中華	牛タンのカダイフ揚げ 甘味噌ソース
5	中華	フカヒレ 海老 帆立貝の湯葉包み蒸し 蟹肉入り卵白餡かけ 青菜添え
6	洋食	北海道産牛フィレのポワレ 北あかりと蓮根のガレット 雲丹とエシャロットのベルシー
7	和食	握り寿司 本鮪 牡丹海老 本日の白身魚
8	洋食	DESSERT CHOICE ※ウラのデザートからお選びください

¥8,000 PLAN

和洋中のシェフたちが腕を振るう渾身の料理

和洋中の技術を
融合させ新たな
味わいを楽しむ
優美なモダンスタイル
プラン

■ PLAN CONTENTS

お一人様 / 和洋中（ミックス）全８品 / 乾杯用スパークリングワイン付＋フリードリンク
※表示価格は税・サービス料込です。

SPECIAL MENU
～シェフのスペシャリテ～
CHEF'S SPECIALITE

牛ロース肉とフムスのグラチネ ソースシャスール

塩麹で一日マリネし柔らかくした牛ロースに、赤身と相性が良いひよこ豆のペーストとチーズをのせグラタン仕立てに。北海道産のマッシュルームの薫りを凝縮させトマトで仕上げた爽やかなソースが赤身の旨味を存分に演出する華やかな一皿。

PREMIER HOTEL
NAKAJIMA PARK SAPPORO

MENU ～メニュー～

1	和食	お造り三種 本鮪 牡丹海老 寒鰤
2	洋食	真イカと帆立貝の赤シソマリネ 緑茶の泡
3	中華	海老の四川風炒め ココット焼き
4	洋食	マトウダイのムニエル 浅利貝とトマトのバターソース
5	中華	黒香酢の蒸し酢豚
6	洋食	牛ロース肉とフムスのグラチネ ソースシャスール
7	和食	イクラと帆立貝の海鮮ちらし寿司
8	洋食	DESSERT CHOICE ※ウラのデザートからお選びください

¥7,000 PLAN

薫り豊かな料理が華やぐプラン

素材本来の味わいを
最高の状態で堪能する
奥深く繊細なプラン

■ PLAN CONTENTS

お一人様 / 和洋中（ミックス）全８品 / 乾杯用スパークリングワイン付＋フリードリンク
※表示価格は税・サービス料込です。

SPECIAL MENU

～シェフのスペシャリテ～
CHEF'S SPECIALITE

北海道産豚ヒレ肉とグリエールチーズのクレピネット包み
ポルチーニ茸と北海道産キノコのフリカッセ

北海道産の豚ヒレ肉を牛の網脂で包みヒレの旨味を閉じ込め、
グリエールチーズでコクとクリーミィーさをプラスした一皿。
ポルチーニ茸のソースで芳醇な一皿に仕上げました。

MENU ～メニュー～

1	和食	お造り三種 本鮪 牡丹海老 寒鰤
2	洋食	真イカと帆立貝の赤シソマリネ 緑茶の泡
3	洋食	メカジキの西京味噌漬けかつおぶし揚げ 野沢菜と岩のりのスープ チーズのセック
4	中華	カナガシラの唐揚げ 辛味ソース
5	中華	牛バラ肉の柔らか煮込み
6	洋食	北海道産豚ヒレ肉とグリエールチーズのクレピネット包み ポルチーニ茸と北海道産キノコのフリカッセ
7	和食	若鶏炭火焼の炊き込みご飯
8	洋食	DESSERT CHOICE ※ウラのデザートからお選びください

PREMIER HOTEL
NAKAJIMA PARK SAPPORO

¥6,000 PLAN

味わい豊かなミニマムプラン

素材に合わせた
多彩な調理法や
アレンジで味わう

■ PLAN CONTENTS

お一人様 / 和洋中（ミックス）全７品 / 乾杯用スパークリングワイン付＋フリードリンク
※表示価格は税・サービス料込です。

SPECIAL MENU

～シェフのスペシャリテ～
CHEF'S SPECIALITE

ソイのムニエル
焦がしバターとバルサミコビネガーのソース

ソイのふわっとした白身にバルサミコビネガーの甘酸っぱい
繊細なソースがシンプルながらソイの味わいを最大限演出した一皿。
皮のカリカリとした食感と白身の繊細さをご堪能ください。

MENU ～メニュー～

1	洋食	寒鰤のマリネ 葉ワサビと水菜 コンソメと大根のジュレ
2	中華	海老のチリソース チーズ焼き
3	洋食	ソイのムニエル 焦がしバターとバルサミコビネガーのソース
4	中華	鶏肉の葱生姜蒸し 山椒ソース
5	洋食	ガリシア栗豚肩ロース肉のコンフィ オレンジマスタード フレーバーパン粉
6	和食	海鮮ちらし寿司
7	洋食	黒糖アイスクリーム

PREMIER HOTEL
NAKAJIMA PARK SAPPORO