

# SPRING

札幌グランドホテル スプリングパーティープラン 2019

# PARTY

# PLAN



**SAPPORO  
GRAND HOTEL**

by GRANVISTA



Since 1934



2019 SPRING PARTY PLAN

季節の集い

「春」

春の息吹を美味しさに。新しい季節の訪れを告げる彩り豊かな料理でお迎えする春の集い。たとえば、伝統のレシピに新たな感性と技法を取り入れた洋食、年齢を問わずお愉しみいただける中国料理、五感で味わう鮮やかな日本料理。歓送迎会や卒業、入学のお祝いなど大切な門出の集いを晴れやかに。歴史と共に磨き続ける札幌グランドホテルならではの「味」でおもてなしいたします。

スプリングパーティープラン

2019年2月1日(金) - 5月31日(金)

Spring  
Plan 1

伝統のホテルの「味」を堪能

## 開業85周年記念 洋食プラン

おひとり様 **¥8,500** (席料・税金・サービス料込)

お料理全8品

フリードリンク P15 参照

<メニュー>

1. 鱈のたたき ラビゴットソース  
仏語で「元気を回復させる」という意味の爽やかなソースで。
2. 魚介と野菜のニース風マリネ ア・ラ・メゾン  
春野菜と揚げた白身魚で古典的なマリネに。
3. 鱈のディアブルとじゃが芋のブーランジュール風  
ベーコンと玉葱を入れたブイヨンで炊いたじゃがいもを鱈の下に。
4. 鱈のルラード 浅瀬貝とキャベツのエチュベ  
ほうれん草のグリーンソース  
鱈に帆立貝のムースを巻いて蒸し上げました。紅芯大根と共に。
5. 合鴨肉のパイ包み焼き ハスカップ風味  
サクッと香ばしいパイ包み焼き。北海道の果実を爽やかに。
6. ローストビーフ オニオンソース グリーンペッパーのアクセント  
サーロインを使った伝統の逸品。じっくり炒めたオニオンソースで。
7. 海老とチキンのパエリア  
サフランで炊いた旨味の効いたパエリア。空豆、浅瀬貝も一緒に。
8. デザート  
北海道産の苺を使った三種のデザート。  
お好きな一品をお選びください。P15参照  
A. 苺シャーベット  
B. 苺ロールケーキ  
C. 苺ティラミス

春の一皿

## 合鴨肉のパイ包み焼き ハスカップ風味

伝統のレシビと北海道や寒い地域でしか自生しないハスカップのコラボレーション。滋味深い合鴨肉に赤ワインベースの甘酸っぱいソースを組み合わせました。サクッと焼き上げたパイの中にはポートワイン、マデイラ酒、ブランデー、ナツメグ、カルダモンでマリネし、ミンチにして固めた合鴨肉。ふわっと漂う香りと共に、美しいハーモニーを奏でます。付け合わせは緑色のアスパラガス。暖かな季節をひと足先に。



※ご利用は8名様以上2時間単位でお願いいたします。※天候等により内容が変更になる場合がございます。  
※アレルギーがあるお客様はお打ち合わせの際にご相談ください。※当ホテル宴会場で使用しているお米は全て国産米です。



春の一皿

# 牛ロース肉の低温真空調理 レフォール香る ジュ・ド・ブッフ

肉汁も旨味もぎゅっと閉じ込めて。オイルで一晩マリネした牛ロース肉を67度の低温でゆっくりと火を入れてからフライパンで焼き目をつけて柔らかくしとりとしたステーキに仕上げました。ソースは伝統のジュ・ド・ブッフ。丁寧に下ごしらえした牛肉のすじや骨と香味野菜を3日間かけて煮詰め、赤ワインを加えたソースです。レフォール（西洋山葵）の香りと爽やかな辛さが肉の味わいをより一層引き立てます。

## Spring Plan 2

春色が彩る美食のテーブル  
苺のシメパフェまでごゆっくり

### 洋食プラン

おひとり様 **¥10,000** (席料・税金・サービス料込)

お料理全 8 品

フリードリンク P15 参照

<メニュー>

1. 蟹と真鯛のマリネ ヴェリーヌ仕立て  
鮮やかなオレンジ色は人参のムース。春野菜を添えたグラス仕立て。
2. 冷製イベリコ豚 無花果のワイン煮と一緒に  
ローストしたイベリコ豚と柔らかく煮込んだ無花果が抜群の相性。
3. 洋風茶碗蒸し 雲丹のムース乗せ コンソメスープ  
海老のすり身を加えた茶碗蒸しに伝統のコンソメスープを乗せて。
4. めばるのポワレとオマール海老のクロケット  
春を代表する魚をオマール海老の旨味を閉じ込めたコロケに。
5. チキンのポピエット ポテトガレット添え  
トマト入りのリゾットをチキンで包んだ料理。エストラゴンのソースで。
6. 牛ロース肉の低温真空調理  
レフォール香る ジュ・ド・ブッフ  
手間暇を惜みず仕上げる伝統のソースが際立つ逸品。
7. 海老とチキンのパエリア  
黄色のサフランが春の彩り。風味豊かなスペインの炊き込みご飯。
8. 苺のシメパフェ  
北海道産の苺とフロマージュブランをソフトクリームのイメージで。



※ご利用は8名様以上2時間単位でお願いいたします。※天候等により内容が変更になる場合がございます。  
※アレルギーがあるお客様はお打ち合わせの際にご相談ください。※当ホテル宴会場で使用しているお米は全て国産米です。



春の一皿

# チキンのチーズパン粉焼きセルクル仕立て フレッシュトマトソース

春の味わいを円形のセルクル型に。カリカリの焼きリソットの上に白ワインビネガーでじつくりとマリネしたチキンを乗せ、チーズと緑色のパン粉を振ってこんがり焼き上げました。付け合わせは、カサレツチェという可愛らしいシヨートパスタ。ベーコン、玉葱、人参、セロリを炒め合わせました。フレッシュトマトのソースとバジル風味のペースタがベストマッチ。爽やかな季節の訪れが待ち遠しくなる一皿です。

## Spring Plan 3

和洋中のシェフが腕をふるいました

### ミックスプラン

おひとり様 ¥8,000 (席料・税金・サービス料込)

お料理全 8 品

フリードリンク P15 参照

<メニュー>

1. 和食 | 刺身盛り合わせ  
鰹、サーモン、つぶ貝、南蛮海老を盛り合わせました。
2. 洋食 | チキンのチーズパン粉焼きセルクル仕立て  
フレッシュトマトソース  
いくつもの食感と味わいをお楽しみいただける春の一品。
3. 洋食 | ピーフシチュー ポテトムースと菜の花添え  
コトコトと柔らかく煮込んだ伝統のピーフシチューをどうぞ。
4. 中華 | 海老のマスタードマヨネーズ和え  
オリジナルマヨネーズソースに粒マスタードの香りをプラス。
5. 中華 | 赤魚鯛と玉子のチリソース煮  
脂がのった赤魚鯛とふんわりと仕上げた玉子をチリソースで。
6. 中華 | 豚ヒレ肉 旬菜のオイスターソース炒め  
柔らかな豚ヒレ肉と春野菜。オイスターソースの風味が絶妙。
7. チョイスメニュー  
お食事は好きな一品をお選びください。
  - A. 洋食 | 桜海老と筍のピラフ
  - B. 中華 | 叉焼、葉にんにく、春野菜のピリ辛焼きそば
  - C. 和食 | 帆立貝と山菜の春ちらし
8. デザート  
北海道産の苺を使った三種のデザート。  
好きな一品をお選びください。P15参照
  - A. 苺シャーベット
  - B. 苺ロールケーキ
  - C. 苺ティラミス



※ご利用は8名様以上2時間単位でお願いいたします。※天候等により内容が変更になる場合がございます。  
※アレルギーがあるお客様はお打ち合わせの際にご相談ください。※当ホテル宴会場で使用しているお米は全て国産米です。

春の一皿

# 蟹肉、海老、五目野菜の 塩味炒め

中国料理の代表的な技法のひとつ「炒(チャオ)」。中国には同じ「炒」でも様々な種類があります。春の一皿は、海の幸と旬の野菜の塩味炒め。それぞれの食材に合った下準備と火入れをした後に強火で一気に仕上げます。あっさりとした塩味の中にある蟹肉の旨み、プリッととした海老の食感、筍やアスパラガスなど春野菜の彩り。シンブルながらも奥深い味わいは、ひとつひとつの持ち味を最大限に引き出した証です。



## Spring Plan 4

賑やかに愉しく集う春  
笑顔と食欲を引き出す中国料理

### 中華プラン

おひとり様 **¥7,000** (席料・税金・サービス料込)

お料理全8品

フリードリンク P15 参照

<メニュー>

1. びんちょう鮭のチャイニーズサラダ  
彩りも鮮やかに。鮭の刺身をサラダ仕立ての前菜に。
2. 干し貝柱、帆立貝団子、蕪のすり流しスープ  
蕪の甘味と海の幸の旨味が口の中にふわっと広がります。
3. 蟹肉、海老、五目野菜の塩味炒め  
素材の持ち味を活かした中国料理ならではの炒(チャオ)。
4. 鶏もも肉の唐揚げ 香味野菜ソース  
カリッと揚げた鶏肉の唐揚げに香り豊かな野菜ソースを絡めて。
5. 赤魚鯛と玉子のチリソース煮  
脂がのった赤魚鯛とふんわりと仕上げた玉子をチリソースで。
6. 牛肉、葱、青菜の醤油味炒め  
牛肉、葱、季節の青菜をオリジナルソースで炒めました。
7. 桜海老、しらす、菜の花の炒飯  
桜海老の彩り、しらすの香り、菜の花の苦味の春炒飯。
8. 蜂蜜レモンゼリー シロップ仕立て 梅の香り  
さっぱりとしたゼリーと果実を梅ベースのシロップで。



※ご利用は8名様以上2時間単位でお願いいたします。※天候等により内容が変更になる場合がございます。  
※アレルギーがあるお客様はお打ち合わせの際にご相談ください。※当ホテル宴会場で使用しているお米は全て国産米です。

春の一皿  
前菜  
春いちばん

五感で季節を味わう日本料理。春を告げる前菜は七種の盛り合わせ。旬を迎える本鱈はハッテラ寿司に。子持ち昆布は山菜と合わせて。胡麻豆腐は、鶯仕立てと上品な一層に。鱈や浅蜷貝、空豆は、春色の装いで。目にも舌にも美味しさを感じていただけるように、一品一品に工夫を凝らしました。なかでも蛸柔らか煮は、伝統の出汁が際立つ逸品。宴の始まりを和やかに、うららかな春の風を感じてください。



## Spring Plan 5

春うらら。旬を愛でる日本料理

### 和会席プラン

おひとり様 **¥10,000** (席料・税金・サービス料込)

お料理全7品

フリードリンク P15 参照

<メニュー>

#### 1. 前菜

本鱈ハッテラ寿司 子持ち昆布山菜浸し 鶯二色胡麻豆腐  
鱈桜干し桜焼 浅蜷貝、筍木の芽味噌和え 蛸柔らか煮 辛子  
空豆新引揚げ 季節の花を添えて

#### 2. 吸物

清汁仕立て白魚と若布玉蒸し  
蛤 蕨 花卉人参 木の芽

#### 3. 作里

鮭竹紙巻き角取り 真鯛唐墨掛け 春を彩る妻一式 山葵 土佐醤油

#### 4. 蓋物

桜海老真蒸揚げ煮 筍道明寺桜包み 桜麩 山葵 銀溜掛け

#### 5. 焼肴

春鱈山椒焼 本鱈塩焼路味噌乗せ  
半熟玉子 菜の花辛子和え はじかみ 桜長芋梅漬け 花卉百合根 レモン

#### 6. 食事 [チョイス]

好きな一品をお選びください  
A. 帆立貝と山菜のちらし寿司  
B. 蟹と山菜卸し蕎麦 菜味 旨出し

#### 7. 水菓子

パンナコッタ

#### オプションメニュー | 強肴

追加料金おひとり様プラス¥1,000にてどちらかをお選び頂けます。

- a. 当別産黒豚肉の和風ステーキ
- b. 海老と春野菜の天婦羅



※ご利用は8名様以上2時間単位でお願いいたします。※天候等により内容が変更になる場合がございます。  
※アレルギーがあるお客様はお打ち合わせの際にご相談ください。※当ホテル宴会場で使用しているお米は全て国産米です。

変化に富んだ多彩な美味しさ

## ミックスプラン

おひとり様 **¥7,000** (席料・税金・サービス料込)

お料理全 8 品 フリードリンク P15 参照

<メニュー>

1. 和食 | 刺身盛り合わせ  
鮭、サーモン、南蛮海老、烏賊を盛り合わせました。
2. 洋食 | 鯔マリネと白魚のミモザ風サラダ仕立て  
旬の鯔とカリカリに揚げた白魚を華やかな春色のサラダに。
3. 洋食 | ポークポルケッタのロースト ピカントソース  
塩漬けの豚ばら肉に香草を効かせて。爽やかなピクルスのソースで。
4. 中華 | 海老、にら、玉子、トマトの塩味炒め  
定番の塩味炒めをアレンジ。ドライトマトの酸味を加えました。
5. 中華 | 鶏肉と落花生の豆豉ソース炒め  
鶏肉と落花生の食感が絶妙。オリジナルの豆豉ソースが決め手。
6. 中華 | 四川風麻婆豆腐  
辛味の中にある奥深い旨味。伝統の味わいをご堪能ください。
7. 中華 | 菜の花入り五目炒飯  
具沢山の定番炒飯。菜の花のほのかな苦みに春を感じて。
8. デザート  
北海道産の苺を使った三種のデザート。お好きな一品をお選びください。P15参照  
A. 苺シャーベット B. 苺ロールケーキ C. 苺ティラミス



季節の野菜をアクセントに

## 洋食プラン

おひとり様 **¥6,000** (席料・税金・サービス料込)

お料理全 7 品 フリードリンク P15 参照

<メニュー>

1. 生ハムとクルトンのシーザーサラダ  
アンチョビのドレッシングにパルミジャーノレッジャーノを入れて。
2. 鰯の桜燻し カルパッチョ 卸しビネガーソース  
桜チップで燻した香り豊かなカルパッチョを爽やかなソースで。
3. グリーンアスパラガスとベーコンのパン粉揚げ 長芋のフライを添えて  
タルタルソースで味わう春の味。レモンを絞って召し上がれ。
4. ごろっと野菜の南仏風ラタトゥイユ  
パプリカ、じゃがいも、茄子、ズッキーニ。彩り豊かなラタトゥイユ。
5. 鶏肉の塩麴焼き 柚子風味ソース  
一晚塩麴につけた鶏肉を低温で焼き上げました。和風ソースでどうぞ。
6. カペレッチィパスタとキャベツのクリームソース  
チーズを閉じ込めた帽子型のパスタをクリームソースで仕上げました。
7. 桜アイス  
待ち遠しい桜の花。色も香りも味わいも可憐な春のデザート。



※ご利用は8名様以上2時間単位でお願いいたします。※天候等により内容が変更になる場合がございます。  
※アレルギーがあるお客様はお打ち合わせの際にご相談ください。※当ホテル宴会場で使用しているお米は全て国産米です。

デザートチョイスメニュー

チョイスメニューでお選びいただける北海道産苺を使ったデザート



**A. 苺シャーベット**  
色鮮やかな苺のシャーベットは、爽やかな酸味と優しい甘さ。ピスタチオの緑色のクッキーを苺のヘタに見立てました。



**B. 苺ロールケーキ**  
バニラクリームを挟んだロールケーキの上にフレッシュな苺を添えて。フランボワーズのソースが美味しさを引き立てます。



**C. 苺ティラミス**  
マスカルポーネのティラミスを苺仕立てで。フリーズドライの赤い苺パウダーと緑の抹茶パウダーで目にも楽しい一皿に。

フリードリンクメニュー

各プランに含まれるお飲み物

乾杯用スパークリングワイン、ビール、ワイン、日本酒、焼酎(甲類、芋・麦)、ウイスキー、ハイボール、サワー  
ノンアルコールビール、ウーロン茶、オレンジジュース、コーラ、ジンジャーエール、アセロラジュース  
※中華プランには、紹興酒をご用意しております。

**プラス ¥500**でさらに充実 北海道産ワイン(赤・白)、焼酎「黒霧島」(芋)「喜多里」(麦)、北海道産純米酒をご用意いたします。

オプションメニュー

一品料理をプラスしてさらに充実



●魚介入り茶碗蒸し 桜海老餡掛け ¥750  
伝統の出汁が効いた滑らかな口どけの茶碗蒸し。旬を迎える桜海老の餡でお召し上がりください。



●春野菜のスープ生姜風味のパイ包み焼き ¥900  
浅網貝の旨味と生姜風味の味わい。コンソメベースのスープに、空豆、菜の花など春の恵みを閉じ込めました。



●鯛の蒸し物 毛蟹と鰯の餡掛け ¥950  
ふんわりと蒸し上げた鯛の身と食感を活かした鰯を一緒に。毛蟹の旨味を引き出した餡掛けでどうぞ。



●苺のミルフィーユ ピスタチオのジェラートと共に ¥1,000  
自家製パイ生地とカスタードクリームのサクサク仕上げ。新緑をイメージしたピスタチオのジェラートと共に。

その他

- 元祖ラーメンサラダ ¥500
- 山菜たぬき 椀子蕎麦 ¥500
- 点心盛り合わせ ¥500
- デザートブッフェ(コーヒー付き・30名様以上) ¥1,000
- チョコレートファウンテン(1日1台・50名様以上) ¥800
- フルーツ盛り合わせ ¥600
- コーヒー ¥500

※上記料金には、税金・サービス料が含まれております。



## 二次会プラン



パーティーの余韻をそのままに。  
心ゆくまで語り合う特別な空間をご用意しております。

オードヴル・フリードリンク (2時間)  
レストラン・バー おひとり様 ¥3,000 より  
宴会場 おひとり様 ¥4,000 より

※上記料金には、税金・サービス料が含まれております。

## CALENDAR 2019

### FEBRUARY

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		

### MARCH

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						

### APRIL

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				

### MAY

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	

ACCESS JR 札幌駅から徒歩約 10 分／地下鉄大通駅から徒歩約 5 分／札幌駅前通地下歩行空間 8 番横の専用出入口直結

ご予約・お問い合わせ 宴会予約係 TEL.011-261-3333 (電話受付時間／9:00～19:00)