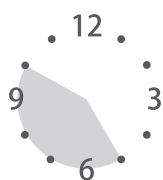


NORTHERN
TERRACE DINNER



Dinner operation 5:00p.m.-10:00p.m. (Last order)
ディナー営業時間 5:00p.m.-10:00p.m. (ラストオーダー)



DINNER

環境に優しい非木材紙、持続的な森林の保護育成に寄与する森林認証紙を使用しています

当レストランで使用しているお米はすべて国産米です。
The rice used in this restaurant is all from Japan.



Steak & Grilled

ステーキ・網焼きグリル
5:00p.m. - 9:00p.m. (L.O)

特別な熟成庫の中でじっくりと乾燥熟成させています
美容と健康にも欠かせないアミノ酸が増進されて大変柔らかく、肉本来の風味豊かな味わいをお楽しみいただけます

Dry Aged Beef (200g)
熟成ドライエイジングビーフ (200g)
3,300

Dry Aged Pork (150g)
熟成ドライエイジングポーク (150g)
1,600

Japanese Beef Sirloin 150g *
黒毛和牛ロース肉 150g *
5,000 (50g up +2,100 / 追加 50g につき+2,100)

Japanese Beef Tenderloin 100g *
黒毛和牛ヒレ肉 100g *
5,800 (50g up +2,900 / 追加 50g につき+2,900)

* Please choose Red Wine Sauce or Japanese Soy Sauce or Échalote Sauce
* 赤ワイン、和風、エシャロットソースよりお選びください

w/Bread or Rice パン または ライス付

Salad & Coffee Set
サラダ・コーヒーセット
+500

※上記メニューは、季節・天候等により内容が変更になる場合がございます。
This menu may be changed by the seasonal occasion and the weather.

※表示料金には、サービス料および税金が含まれております。
All prices include service charge and tax.

※アレルギーがあるお客様は、スタッフにお知らせくださいませ。
Please let us know in advance if you have any food allergies.



Basic Dish

軽食

Set Menu

セットメニュー

+500

With Basic Dish + Salad & Coffee

サラダ・コーヒー

※下記（ ）内はセット料金です

クラシック煮込みチキンカレー	1,300 (1,800)	Chicken Curry & Rice
シーフードカレー	1,450 (1,950)	Seafood Curry & Rice
鶏もも肉と季節野菜のスープカレー 〈ライス付〉	1,450 (1,950)	Soup Curry w/Chicken & Vegetables w/Rice
蟹肉と帆立貝を使った二種のクリームコロッケ 〈パンまたはライス付〉	1,450 (1,950)	Cream Croquette (Crab, Scallop) w/Bread or Rice
肉汁たっぷりハンバーグ〈パンまたはライス付〉	1,550 (2,050)	Hamburg Steak w/Bread or Rice
帆立貝と海老のソテー 魚介ソース 〈パンまたはライス付〉	1,550 (2,050)	Sauteed Scallop & Prawn w/Seafood Sauce w/Bread or Rice
八雲町インターファームドライエイジングポーク150g 〈パンまたはライス付〉	1,600 (2,100)	Dry Aged Pork from YAKUMO INTER FARM 150g w/Bread or Rice
ビーフシチュー〈パンまたはライス付〉	2,600 (3,100)	Beef Stew w/Bread or Rice

※上記メニューは、季節・天候等により内容が変更になる場合がございます。
This menu may be changed by the seasonal occasion and the weather.

※表示料金には、サービス料および税金が含まれております。
All prices include service charge and tax.

※アレルギーがあるお客様は、スタッフにお知らせくださいませ。
Please let us know in advance if you have any food allergies.



Basic Dish

軽食

Set Menu

セットメニュー

+500

With Basic Dish + Salad & Coffee

サラダ・コーヒー

※下記（ ）内はセット料金です

パン・ド・カンパーニュのクロックムッシュ	1,100 (1,600)	Croquet-Monsieur
パン・ド・カンパーニュのタルティーヌグルマン	1,100 (1,600)	Open Sandwich "Tartine"
V 彩り野菜とトマトのミルフィーユグラタン	1,200 (1,700)	Gratin w/Tomato & Eggplant
ナポリ風 ピッツァマルゲリータ	1,400 (1,900)	Pizza Margherita Napoli Style
ウィークリーパスタ	1,400 (1,900)	Weekly Pasta
V 彩り野菜のトマトソースパスタ	1,400 (1,900)	Spaghetti w/Tomato Sauce & Vegetables
粗挽きミートソースと茄子のパスタ	1,400 (1,900)	Spaghetti w/Meat Sauce & Eggplant
海の幸のトマトパスタ	1,450 (1,950)	"Pescatore"

V ベジタリアンメニュー Vegetarian Menu

一切の動物性食品（肉類・魚介類・乳製品・卵 など）のほか、はちみつおよびゼラチンを使用しておりません。
We use absolutely no animal food products (including meat, seafood, dairy products, eggs, etc.), nor do we use honey or gelatin.

※上記メニューは、季節・天候等により内容が変更になる場合がございます。
This menu may be changed by the seasonal occasion and the weather.

※アレルギーがあるお客様は、スタッフにお知らせくださいませ。
Please let us know in advance if you have any food allergies.

※表示料金には、サービス料および税金が含まれております。
All prices include service charge and tax.



千歳 大崎農園からのしゃきしゃきサラダ
Salad of Fresh Vegetables



3種の魚介カルパッチョ仕立て
山わさび風味のソース
Marinated Today's Fish



ステーキサラダ
Salad w/Steak



フォンデュチーズをかけた海老とじゃが芋のココット
Prawn & Potato w/Cheese Fondue

北海道産ワインと共に

Side Dish

サイドディッシュ

プチサラダ	450	Petit Salad
スチーム野菜 アンチョビソース	1,000	Steamed Vegetables w/Anchovy Sauce
 千歳 大崎農園からのしゃきしゃきサラダ	1,100	Salad of Fresh Vegetables
ステーキサラダ	1,200	Salad w/Steak
フライドポテト	650	French Fries
ミックスナッツ	850	Mixed Nuts
田舎風 パテ・ド・カンパーニュ	900	Pate de Champagne
ソーセージ盛り合わせ	1,000	Assorted Sausages
海老とチキンの串焼きブロchette	1,100	Brochette w/Prawn & Chicken
フォンデュチーズをかけた海老とじゃが芋のココット	1,100	Prawn & Potato w/Cheese Fondue
18ヵ月熟成生ハム	1,200	Raw Ham
3種の魚介カルパッチョ仕立て 山わさび風味のソース	1,300	Marinated Today's Fish
オードヴル盛り合わせ	1,300	Assorted Appetizer
北海道産と輸入チーズ盛り合わせ	1,350	Assorted Cheese
ホテル伝統のコーンスープ	850	Cream Corn Soup
コンソメスープ (ダブルコンソメ)	1,000	Consomme Soup
調理長おすすめスープ	1,000	Chef's Recommended Soup
ホテルブレッド	450	Hotel Bread
ライス	450	Rice

ベジタリアンメニュー Vegetarian Menu

一切の動物性食品（肉類・魚介類・乳製品・卵 など）のほか、はちみつおよびゼラチンを使用しておりません。
We use absolutely no animal food products (including meat, seafood, dairy products, eggs, etc.), nor do we use honey or gelatin.

※上記メニューは、季節・天候等により内容が変更になる場合がございます。
This menu may be changed by the seasonal occasion and the weather.

※アレルギーがあるお客様は、スタッフにお知らせくださいませ。
Please let us know in advance if you have any food allergies.

※表示料金には、サービス料および税金が含まれております。
All prices include service charge and tax.



Classic / Hokkaido Dessert

ホテルスイーツ・北海道デザート

札幌グランドホテル特製バニラアイスクリーム	700	Hotel Made Special Vanilla Ice Cream
あたたかいホテル伝統のアップルパイバニラアイスクリーム添え	900	Hotel Made Special Apple Pie w/Vanilla Ice Cream
季節のフルーツを乗せたクレームカラメル ア・ラ・モード	850	Creme Caramel a la Mode
季節のフルーツと苺のデザートピッツァ	850	Dessert Pizza w/Fruits
柑橘のサバラン	900	Citrus Savarin w/Rum
苺と町村農場牛乳アイスクリーム	900	Starawberry & MACHIMURA Farm Milk Ice Cream
濃厚ショコラテリーヌと牛乳アイスクリーム	900	Chocolate Terrine w/Milk Ice Cream
たっぷり苺のフレジェ	900	Strawberry Shortcake "Fraiser"
苺とカスタードクリームのみルフィーユ	1,100	Strawberry Mille-Feuille

※上記メニューは、季節・天候等により内容が変更になる場合がございます。
This menu may be changed by the seasonal occasion and the weather.

※表示料金には、サービス料および税金が含まれております。
All prices include service charge and tax.

※アレルギーがあるお客様は、スタッフにお知らせくださいませ。
Please let us know in advance if you have any food allergies.