



フルコースのように楽しむスイーツ
THE SWEETS! ザ・スイーツ!
 4月のテーマ | 春の苺
 大人 ¥3,600 小学生 ¥1,800
 4/15(月)~4/19(金)
 5:00p.m.-8:00p.m.
 スイーツ・セイボリー食べ放題
 ソフトドリンクのフリードリンク付き



4月のテーマ
苺
 STRAWBERRY

鮮やかな赤と優しいピンク
 春色の美味しさをどうぞ
今月のスイーツ

ご自宅用にも手土産にも
 苺と桜のヴェリーヌ ¥600 他

しっとりミルクィなロールケーキ
 苺のロールケーキ ¥2,600

ティータイムに
 スイーツ感覚のラインナップ
 マンスリーブレッド
 スイートストロベリー ¥480 他

カクテルグラスの華やか仕立て
 今月のパフェ
 苺と桜のパフェ ¥2,200
 9:00a.m.-5:30p.m. (L.O.)

ザ・ベーカリー&パストリー [東館1階]
 THE BAKERY & PASTRY [1F, East Bldg.]
 ※テイクアウトの価格を表示しております



ノーザンテラスダイナー [東館1階]
 NORTHERN TERRACE DINER [1F, East Bldg.]



ロビーラウンジ ミザール [本館1階]
 LOBBY LOUNGE MIZAR [1F, Main Bldg.]

Afternoon Tea 4月のアフタヌーンティー



ワンランク上の優雅な時間
グランドアフタヌーンティーセット
 おひとり様 ¥6,000
 12:00p.m.-4:00p.m. (L.O.)
 1日限定10食 前日正午までの要予約



おひとりでもお気軽に
アフタヌーンティーセット
 おひとり様 ¥3,500
 12:00p.m.-4:00p.m. (L.O.)



少し遅いランチにもおすすめ
**チャイニーズ
 アフタヌーンティーセット**
 おひとり様 ¥3,000
 1:00p.m.-2:30p.m. (L.O.)



スイーツ & セイボリーで乾杯
夜のアフタヌーンティー
 おひとり様 ¥4,000
 モクテル90分フリーフロー付き
 8:30p.m.-11:00p.m. (L.O.)

ロビーラウンジ ミザール [本館1階] LOBBY LOUNGE MIZAR [1F, Main Bldg.]

チャイニーズダイニング 黄鶴 [東館2階]
 CHINESE DINING KOKAKU [2F, East Bldg.]

ラウンジ・バー オールドサルーン1934 [別館1階]
 LOUNGE & BAR OLD SALOON 1934 [1F, Annex Bldg.]
 ※休業日がございますので詳しくはホームページをご覧ください

開業90周年記念商品

オリジナルバターケーキ
90th ケーク オブール

北海道産の発酵バターを使用。
 90周年を記念したモチーフを描
 きました。
 ¥3,600(税込) ※冷凍



MANY THANKS
90
 th
 ANNIVERSARY
 EST. 1934



オリジナル
ブレッドBOX

大切なものを保存するための
 日本古来の桐箱。調湿性が高
 くパンの保存に最適です。
 ¥3,300(税込) ※数量限定
 ※パンは入っておりません



4/1(月)よりご予約開始 ※4月中旬より順次お渡しいたします
 ※ザ・ベーカリー&パストリー店頭またはオンラインショップでご購入いただけます **ONLINE SHOPPING** <https://grand1934.com/offer/season/online/>

ご予約・お問い合わせ TEL.011-261-3376 (直通) ※営業時間に変更になる場合がございます ※表示料金にはサービス料10%および税金が含まれております ※写真はイメージです ※メニュー内容は変更する場合がございます
 Contact Us for More Information Phone +81-11-261-3376 *Opening - hour may change without prior notice. *All prices include service charge and tax. Japanese yen. *Photograph for illustrative purposes only. *Menu may change without prior notice.

札幌グランドホテル 北海道札幌市中央区北1条西4丁目 〒060-0001
 Tel:011-261-3311 Fax:011-231-0388 grand1934.com



はじまりの季節



雪解けの春、気分も華やぐアートな一皿。定番スイーツをアップデート

桜の便りが待ち遠しい4月。ノーザンテラスダイナーのスイーツは、新感覚の
 モンブラン。サクサクのメレンゲ、ホテル伝統のバニラアイスクリーム、砂糖を加え
 ずに泡立てたクリームフュッテに、白餡をベースにフリーズドライとビューレの苺を
 加えたクリームを絞りました。洋と和の出逢いが奏でる味わいのハーモニー、
 春の訪れを感じる一皿です。



4月のスイーツ

苺のモンブラン ¥1,800
 11:30a.m.-2:30p.m. (L.O.)
 5:00p.m.-8:30p.m. (L.O.)



札幌グランドホテルは
 2024年12月に開業90周年を迎えます
ホテルの「味」。伝統の逸品

1934年の開業以来受け継がれる伝統の料理
 をコース仕立てで。イセエビのテルミドール、
 黒毛和牛のビーフシチューなどホテルを代表
 する味わいを堪能ください。

開業90周年記念
クラシックディナーコース (全8品)
 おひとり様 ¥10,000
 4/1(月)~ 5:00p.m.-7:00p.m. (L.O.)



ノーザンテラスダイナー [東館1階] NORTHERN TERRACE DINER [1F, East Bldg.]

ご予約・お問い合わせ TEL.011-261-3376 (直通) ※営業時間に変更になる場合がございます ※表示料金にはサービス料10%および税金が含まれております ※写真はイメージです ※メニュー内容は変更する場合がございます
 Contact Us for More Information Phone +81-11-261-3376 *Opening - hour may change without prior notice. *All prices include service charge and tax. Japanese yen. *Photograph for illustrative purposes only. *Menu may change without prior notice.



たらば蟹、金目鯛、白老牛、アスパラガスなど
美味しさと春の彩りをご堪能ください

環楽会席〈全8品〉

おひとり様 ¥20,000
4/1(月)~4/30(火) 5:00p.m.-7:00p.m. (L.O.)

美味しいものを少しずつ
お花見気分でお楽しみいただける昼御膳です

季節の籠御膳

おひとり様 ¥4,300
4/1(月)~4/30(火) 11:30a.m.-2:30p.m. (L.O.)

春野菜と海の幸。季節を
味わう籠仕立て。ご飯は
筍の炊き込みご飯です



ガーデンダイニング 環楽 [本館4階] GARDEN DINING WAZOKU [4F, Main Bldg.]
※休業日がございますので詳しくはホームページをご覧ください

ふかひれ、鮑、北京ダックなど美食尽くしのおすすめコースです

泰山コース〈全8品〉

おひとり様 ¥13,000
4/1(月)~4/30(火) 5:00p.m.-7:00p.m. (L.O.)

旬の桜海老が主役
上品で端麗な塩味スープで

美福ランチ〈全5品〉

おひとり様 ¥2,800
桜海老と野菜の塩味湯麺 他
4/1(月)~4/30(火)
11:30a.m.-2:30p.m. (L.O.)



桜海老の旨味と香りを活かし
た春の麺。熱々の点心和共に
お楽しみください



チャイニーズダイニング 黄鶴 [東館2階]
CHINESE DINING KOKAKU [2F, East Bldg.]



週末はロースビーフも食べ放題。プレミアムプランも新登場

フリーヴルプラン 月曜日~木曜日 おひとり様 ¥5,000

テーマ | 旬・春キャベツ・浅蜷貝・鯖

週末限定 **プレミアムフリーヴルプラン** 金曜日・土曜日 おひとり様 ¥5,500

通常のフリーヴルプランに加え、ロースビーフの食べ放題、
プレミアムウイスキー (ニッカセッション、ジャックダニエル) のフリーフローをお楽しみください

おすすめ **フリーヴルプラン・プレミアムフリーヴルプランにプラス**
シャンパンフリーフロー付き おひとり様 +¥2,500

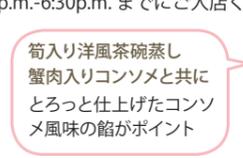
4/1(月)~4/25(木) 5:00p.m.-7:30p.m. までにご入店ください ※ご利用は2時間単位でお願い申し上げます
OLD SALOON 1934 ラウンジ・バー オールドサルーン1934 [別館1階] LOUNGE & BAR OLD SALOON 1934 [1F, Annex Bldg.]
※休業日がございますので詳しくはホームページをご覧ください

春爛漫の料理の数々。オードヴルからデザートまで好きな料理をお好きなだけ

	月~金 Mon.-Fri.	土・日・祝 Sat., Sun. & Holiday		
●ランチ			●ディナー	
大人 Adult	¥3,500	¥4,000	大人 Adult	¥6,000
65歳以上 Over the age of 65	¥3,200	¥3,600	65歳以上 Over the age of 65	¥5,500
小学生 Primary School Child	¥1,750	¥2,000	小学生 Primary School Child	¥3,000
4歳~未就学児 4 years - Preschool Child	¥900	¥1,000	4歳~未就学児 4 years - Preschool Child	¥1,500
4/1(月)~4/25(木) 11:30a.m.-2:30p.m.				



海老とサーモンの
洋風ちらし寿司
見た目も華やかに。彩り
豊かなちらし寿司です



旬入り洋風茶碗蒸し
蟹肉入りコンソメと共に
とろっと仕上げたコンソ
メ風味の餡がポイント



春会食

**レストラン個室の
ご案内**

ご家族のお祝いやご接待
に。4名様から30名様まで
人数に合わせてお選びい
ただける個室をご用意して
おります。詳しくはホーム
ページをご覧ください。



歓送迎会など春のお集まりに
生ビールも飲み放題のお得なプラン

パーティープラン

おひとり様 ¥5,500 (全7品)
¥7,500 (全8品)

<メニュー例>

- ・季節の料理、元祖ラーメンサラダ
- ・生ビールを含むフリードリンク

4/1(月)~4/30(火)
5:00p.m.-7:00p.m.までにご入店ください

※完全予約制、5日前までにご予約ください
※ご利用は10名様以上、2時間単位でお願い申し上げます



北海道ダイニング ビッグジョッキ [別館1階] HOKKAIDO DINING BIG JUG [1F, Annex Bldg.]



若き調理人による創作料理
パリ仕込みの特別コース

ソレイユコース〈全8品〉

おひとり様 ¥6,500
4/26(金)まで
5:00p.m.-7:00p.m. (L.O.)

Menu

- ・茸のタルト
- ・牡丹海老 ストラッチャテッラ
- ・コンソメスープ ラビオリ
- ・平目 フェネル他

昔ながらで新しい
伝統の洋食をワンプレートに

伝統の洋食セット

おひとり様 ¥4,000
4/1(月)~
5:00p.m.-8:30p.m. (L.O.)

Menu

- ・オニオングラタンスープ
- ・ハンバーグステーキ
- ・ずわい蟹のクリームコロッケ
- ・季節のサラダ 他

