



NORTHERN
TERRACE DNER


ランチ営業時間 Lunch Operation
11:30a.m.-2:30p.m.

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.


ランチバイキング
LUNCH BUFFET






		月～金 Mon.-Fri.	土・日・祝 Sat., Sun. & Holiday
大人	Adult	¥3,500	¥4,000
65歳以上	Over the age of 65	¥3,200	¥3,600
小学生	Primary School Child	¥1,750	¥2,000
4歳～未就学児	4 years ~ Preschool Child	¥ 900	¥1,000



**グランビレッジ会員の方は
いつでも5%OFFで
ご利用いただけます**





※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.

※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.

※特定原材料8品目（えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生、くるみ）のアレルギーをお持ちのお客様は、スタッフにご確認くださいませ。
If you have any food allergies (shrimp, crab, wheat, soba/buckwheat, eggs, milk, peanuts, walnut, etc.), please inform the restaurant staff.

伝統の料理
TRADITIONAL MENU



札幌グランドホテル 伝統の洋食セット A ¥4,000
海老のクリームグラタン
ビーフシチュー
海老フライ
サラダ・スープ・デザート・コーヒー付き
Sapporo Grand Hotel Traditional Menu Set
Prawn Gratin
Beef Stew
Fried Prawn
Salad/Soup/Dessert/Coffee

※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.

※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.

※特定原材料8品目（えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生、くるみ）のアレルギーをお持ちのお客様は、スタッフにご確認くださいませ。

If you have any food allergies (shrimp, crab, wheat, soba/buckwheat, eggs, milk, peanuts, walnut, etc.), please inform the restaurant staff.

伝統の料理
TRADITIONAL MENU



札幌グランドホテル 伝統の洋食セット B ¥4,000
黒毛和牛のビーフカレー／ハーフサイズ
黒毛和牛のハッシュドビーフ／ハーフサイズ
プチサラダ・コーヒー付き
Sapporo Grand Hotel Traditional Menu Set
Beef Curry & Rice
Hashed Beef
Petit Salad/Coffee

※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.

※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.

※特定原材料8品目（えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生、くるみ）のアレルギーをお持ちのお客様は、スタッフにご確認くださいませ。

If you have any food allergies (shrimp, crab, wheat, soba/buckwheat, eggs, milk, peanuts, walnut, etc.), please inform the restaurant staff.

伝統の料理
TRADITIONAL MENU



札幌グランドホテル 伝統の洋食セット C ¥4,000

札幌グランドホテル伝統のオニオングラタンスープ
ハンバーグステーキ デミグラスソース
ずわい蟹のクリームコロquette トマトソース
サラダ・デザート・パン・コーヒー付き

Sapporo Grand Hotel Traditional Menu Set
Onion Gratin Soup
Hamburg Steak
Cream Croquette w/Snow Crab
Salad/Dessert/Bread/Coffee

※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.

※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.

※特定原材料8品目（えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生、くるみ）のアレルギーをお持ちのお客様は、スタッフにご確認くださいませ。

If you have any food allergies (shrimp, crab, wheat, soba/buckwheat, eggs, milk, peanuts, walnut, etc.), please inform the restaurant staff.

アラカルト
A LA CARTE

黒毛和牛のビーフシチュー
Beef Stew

¥3,400



黒毛和牛のビーフカレー
Beef Curry & Rice

¥3,000

黒毛和牛のハッシュド・ビーフ
Hashed Beef

¥3,000



セットメニュー A (本日のスープ・プチサラダ・アイスクリーム・コーヒーまたは紅茶)
Set Menu A (Soup / Petit Salad / Ice Cream / Coffee or Tea) + ¥1,650
セットメニュー B (プチサラダ・コーヒー) Set Menu B (Petit Salad/Coffee) + ¥850
アフターセット (コーヒーまたは紅茶) After Lunch Set (Coffee or Tea) + ¥500

※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.

※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.

※特定原材料8品目(えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生、くるみ)のアレルギーをお持ちのお客様は、スタッフにご確認くださいませ。
If you have any food allergies (shrimp, crab, wheat, soba/buckwheat, eggs, milk, peanuts, walnut, etc.), please inform the restaurant staff.

肉料理
MEAT



グリルステーキセット

- ・レギュラー Regular (180g) ¥4,000
- ・ラージ Large (230g) ¥4,800

スープ・サラダ・パンまたはライス・コーヒー付き

Grilled Steak Set w/Soup, Salad, Bread or Rice, Coffee

肉汁たっぷりハンバーグ

- ・レギュラー Regular (180g) ¥1,900
- ・ラージ Large (230g) ¥2,500

Hamburg Steak

北海道産豚ロース肉のソテー (150g) ¥1,800

Sauteed Pork



セットメニュー A (本日のスープ・プチサラダ・アイスクリーム・コーヒーまたは紅茶)

Set Menu A (Soup / Petit Salad / Ice Cream / Coffee or Tea) + ¥1,650

セットメニュー B (プチサラダ・コーヒー) Set Menu B (Petit Salad/Coffee)

+ ¥850

アフターセット (コーヒーまたは紅茶) After Lunch Set (Coffee or Tea)

+ ¥500

※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.

※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.

※特定原材料8品目(えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生、くるみ)のアレルギーをお持ちのお客様は、スタッフにご確認くださいませ。

If you have any food allergies (shrimp, crab, wheat, soba/buckwheat, eggs, milk, peanuts, walnut, etc.), please inform the restaurant staff.

魚料理
SEAFOOD



サーモンステーキ バター醤油ソース	
・レギュラー Regular (120g)	¥2,050
・ラージ Large (150g)	¥2,150

Salmon Steak

帆立貝と海老のソテー 魚介ソース ¥1,950

Sauteed Scallop & Prawn w/Seafood Sauce



ご飯料理
RICE DISH



とろとろチキンひまわりオムライス デミグラスソース ¥1,800

Rice Omelet w/Demi-Glace Sauce

セットメニュー A (本日のスープ・プチサラダ・アイスクリーム・コーヒーまたは紅茶) Set Menu A (Soup / Petit Salad / Ice Cream / Coffee or Tea)	+ ¥1,650
セットメニュー B (プチサラダ・コーヒー) Set Menu B (Petit Salad/Coffee)	+ ¥850
アフターセット (コーヒーまたは紅茶) After Lunch Set (Coffee or Tea)	+ ¥500

※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.

※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.

※特定原材料8品目(えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生、くるみ)のアレルギーをお持ちのお客様は、スタッフにご確認くださいませ。
If you have any food allergies (shrimp, crab, wheat, soba/buckwheat, eggs, milk, peanuts, walnut, etc.), please inform the restaurant staff.



パスタ・グラタン
PASTA & GRATIN

たらば蟹と茸のクリームパスタ Cream Spaghetti w/King Crab Meat & Mushrooms	¥1,900
厚切りベーコンと茸のペペロンチーノ Spaghetti w/Bacon & Mushrooms	¥1,700
海の幸のトマトパスタ “Pescatore”	¥1,700

彩り野菜とトマトのミルフィーユグラタン ¥1,650
Gratin w/Tomato & Eggplant



カレー
CURRY

クラシック煮込みチキンカレー Chicken Curry & Rice	¥1,800
シーフードカレー Seafood Curry & Rice	¥1,900

セットメニュー A (本日のスープ・プチサラダ・アイスクリーム・コーヒーまたは紅茶) Set Menu A (Soup / Petit Salad / Ice Cream / Coffee or Tea)	+ ¥1,650
セットメニュー B (プチサラダ・コーヒー) Set Menu B (Petit Salad/Coffee)	+ ¥850
アフターセット (コーヒーまたは紅茶) After Lunch Set (Coffee or Tea)	+ ¥500

スープ・サラダ
SOUP & SALAD

ホテル伝統のコーンスープ Cream Corn Soup	¥1,150
コンソメスープ (ダブルコンソメ) Consomme Soup	¥1,350
調理長おすすめスープ Chef's Recommended Soup	¥1,200
千歳 大崎農園からのしゃきしゃきサラダ Salad of Fresh Vegetables	¥1,250



※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.

※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.

※特定原材料8品目 (えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生、くるみ) のアレルギーをお持ちのお客様は、スタッフにご確認くださいませ。
If you have any food allergies (shrimp, crab, wheat, soba/buckwheat, eggs, milk, peanuts, walnut, etc.), please inform the restaurant staff.

デザート
DESSERT



苺のパフェ Strawberry Parfait	¥1,400
ショコラパフェ Chocolate Parfait	¥1,350

和栗のモンブラン
Mont Blanc

¥1,800



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
Hotel Made Special Apple Pie w/ Vanilla Ice Cream

¥1,000

苺と町村農場牛乳アイスクリーム
Strawberry & MACHIMURA Farm Milk Ice Cream

¥1,050

札幌グランドホテル特製バニラアイスクリーム
Hotel Made Special Vanila Ice Cream

¥800



パフェ・デザートセット (コーヒーまたは紅茶) Parfait / Dessert Set (Coffee or Tea) + ¥500

※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.

※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.

※特定原材料8品目（えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生、くるみ）のアレルギーをお持ちのお客様は、スタッフにご確認くださいませ。
If you have any food allergies (shrimp, crab, wheat, soba/buckwheat, eggs, milk, peanuts, walnut, etc.), please inform the restaurant staff.

北海道グルメ
HOKKAIDO GOURMET



札幌グランドホテル 元祖ラーメンサラダ
Ganso Ramen Salad

おひとり様 ¥1,500

サラダ感覚で味わえるラーメン。
北海道のご当地グルメとして全国に広がった「ラーメンサラダ」は
札幌グランドホテルが発祥の地。
ノーザンテラスダイナーのスタイルで復活した伝統の味をお楽しみください。

※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.

※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.

※特定原材料8品目（えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生、くるみ）のアレルギーをお持ちのお客様は、スタッフにご確認くださいませ。

If you have any food allergies (shrimp, crab, wheat, soba/buckwheat, eggs, milk, peanuts, walnut, etc.), please inform the restaurant staff.