



5 May 発酵

6 June 緑

フルコースのように楽しむスイーツ THE SWEETS! ザ・スイーツ!

1 5月のテーマ | 発酵 5/20(月)~5/24(金) 7 6月のテーマ | グリーン 6/17(月)~6/21(金) 大人 ¥3,600 小学生 ¥1,800 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 5:00p.m.-8:00p.m.

季節のスイーツ

3 5月 | ヨーグルトと苺のバシュラングラッセ ¥1,900 10 6月 | 抹茶のバスクチーズケーキ ¥1,800 11:30a.m.-2:30p.m. (L.O.) 5:00p.m.-8:30p.m. (L.O.)

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



グリオット ピスターシュ ¥700 ピスタチオのムースにさくらんぼのコンポートを丸ごと忍ばせました。 社内料理コンテスト ハティスリー部門 特別賞受賞メニュー



ひんやり爽やか仕立て 今月のパフェ ¥2,200 11 5月 | 和パフェ 12 6月 | ピスタチオと グレープフルーツのパフェ 10:00a.m.-5:30p.m. (L.O.)

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

新緑の輝きをひとつひとつに 今月のスイーツ 優しい甘さに癒されて 5 5月 | あんず酒ヴェリーヌ ¥650 他 6 6月 | 枝豆のブラマンジェ ¥650 他 2 5月 | フロマージュクリュ ¥2,200 6 6月 | キウイフルーツのタルト ¥2,200

ワインにも合う新感覚 マンスリーブレッド 4 5月 | 三種のチーズ ¥400 他 9 6月 | アスパラガスとベーコン ¥380 他

THE BAKERY & PASTRY 8:30a.m.-8:00p.m. ザ・ベーカリー&ペイストリー [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

明るい陽射し お出かけ日和



花と緑を眺めながらホテルにお出かけ。お皿の上にも爽やかな景色を描きました

アスパラガスが美味しい季節。ノーザンテラスダイナーのおすすめは緑と白の一皿。5月はサクサクの生地に、グリーンアスパラガスとハモンセラーノを合わせたタルト、6月はホワイトアスパラガスと帆立貝をトマトとハーブの軽やかなソースで。この時期ならではの味わいを北海道の山海の幸と共にご堪能ください。



ソレイユコース (全8品) おひとり様 ¥7,000 エトワールコース (全7品) おひとり様 ¥5,500 5/1(水)~6/30(日) 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.]



NORTHERN TERRACE DINER

Afternoon Tea 5-6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.]

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



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

心をかたちに。90周年記念商品

おかげさまで90周年。日頃のご愛顧への感謝を込めて北海道ならではの発酵バターを使ったクラシカルなケーキと和の伝統を暮らしに生かすブレッド BOXをご用意いたしました



オリジナルバターケーキ 90th ケーキ 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

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



MANY THANKS 90th ANNIVERSARY EST. 1934

※ザ・ベーカリー&ペイ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/ ザ・ベーカリー&ペイストリー [東館1階] THE BAKERY & PASTRY [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.





中国料理ならではの逸品揃い  
伝統の北京ダックとモダンチャイニーズ

**泰山コース (全8品)**  
おひとり様 ¥13,000  
5/1(水)～6/30(日) 5:00p.m.-7:00p.m. (L.O.)  
◀五感で味わう料理の数々  
鮑と茗荷の紹興酒香る塩味炒めなど、新しい美味しさをご堪能いただけるコースです。

つるんとプリプリの海老雲吞  
**美福ランチ (全5品)**  
おひとり様 ¥2,800  
5月 | 海老雲吞麵 他  
5/1(水)～5/31(金) 11:30a.m.-2:30p.m. (L.O.)

スープ冷麺がさらに美味しくなりました **6/1** スタート  
今年も冷麺の季節。6月はバージョンアップしたスープ冷麺と定番の五目冷麺をお楽しみください。  
**黄鶴スープ冷麺 ¥2,100 五目冷麺 ¥2,100**  
デザート、コーヒー付きのセットもご用意しております  
6/1(土)～6/30(日) 11:30a.m.-2:30p.m. (L.O.)



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

新緑に乾杯。オードヴル食べ放題とフリーフロー

**フリーヴルプラン** 月曜日～木曜日 おひとり様 ¥5,000  
5月のテーマ | 帆立貝・アスパラガス・姫竹・グリーンピース  
6月のテーマ | 鮭・ヤングコーン・おくら・茄子

**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、ローストビーフの食べ放題、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

5/7(火)～6/29(土) 5:00p.m.-7:30p.m. までにご来店ください  
※ご利用は2時間単位でお願い申し上げます



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.]  
**1934** ※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



◀夏を告げる美味  
鮎や鱧など新しい季節の訪れを告げる食材と瑞々しい野菜料理を月替わりでお楽しみください

日本庭園を眺めながら鮮やかな季節の粋をご堪能ください

**季節の会席 (全8品)** おひとり様 ¥11,000  
5/1(水)～6/30(日) 5:00p.m.-7:00p.m. (L.O.)

ゆっくりと過ごす美食の午後  
大切な方々とのご会食にもおすすめです

**華会席 (全7品)**  
おひとり様 ¥6,500  
5/1(水)～6/30(日) 11:30a.m.-2:00p.m. (L.O.)



初夏の八寸  
紫陽花に見立てた一品など初夏の訪れを繊細な技と感性で表現しました。  
社内料理コンテスト  
和食部門 最優秀賞受賞メニュー

昼御膳。旬の味わいを彩り豊かに  
**季節の籠御膳**  
おひとり様 ¥4,300 5/1(水)～6/30(日) 11:30a.m.-2:30p.m. (L.O.)

**環楽** ガーデンダイニング 環楽 [本館4階] GARDEN DINING WARAKU [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

Vegetables

豊かな自然に恵まれた北海道ならではの野菜料理  
食材の魅力を知り尽くしたシェフたちが腕を振りました

北海道の初夏  
野菜を美味しく



旬のアスパラガス  
瑞々しい初夏の一品  
グリーンアスパラガスにルッコラと生ハムを組み合わせました。前菜やお口直しにぴったりのサラダ仕立てです。

低温の油でじっくり  
フランスの伝統料理  
若葉の季節を表現したビストロメニュー。柔らかなオランダ風車豚ばら肉のコンフィをえんどう豆の若芽と共に。

ハーブの香り  
海の幸を爽やかに  
ハーブが香る白身魚のオープン焼きをピヤベース仕立てに。魚介の旨味を凝縮したスープもお楽しみください。



初夏野菜×ビストロ。伝統の洋食から新作まで多彩な味わいを食べ放題で

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

●ランチ: 5/7(火)～6/30(日) 11:30a.m.-2:30p.m.  
●ディナー: 5/11(土)～6/30(日)の土曜日・日曜日限定開催 5:00p.m.-6:30p.m. までにご来店ください

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  
11:30a.m.-2:30p.m. (L.O.)  
5:00p.m.-8:30p.m. (L.O.)

ビーフカレーとハッシュドビーフ、グラタンと海老フライ、ハンバーグと蟹クリームコロッケ。三種類のセットをご用意。



NORTHERN TERRACE DINER  
**ノーステラスダイナー** [東館1階] NORTHERN TERRACE DINER [1F, East Bldg.]