

2021年11月16日

**プラザの“新しい忘年会・新年会のかたち”
時勢に鑑みた様々な選択肢を提案
それぞれのご家庭に持ち帰って楽しむ折詰も
2021年12月1日～2022年1月31日**

京王プラザホテル札幌（代表取締役社長：池田純久）では、忘年会・新年会を検討している幹事様や経営者へ“新しい忘年会・新年会のかたち”をご提案いたします。

従来であれば皆様に集い、その年の労をねぎらい、新たな年の始まりを祝う季節です。感染状況が落ち着いてきたとはいえ不安に思う方もいらっしゃる、一堂に会することが難しい本年は、それぞれのご家庭でゆくりとホテルの非日常感を味わえる「プラザの折詰」をご用意いたしました。それだけではなく、お客様それぞれのタイミングでホテル館内のレストランで金券としてご利用いただける、レストランプレミアムチケットもございます。

また、従来のパーティスタイルをご希望の方にも、感染症対策をしっかりと施した忘年会・新年会プランもございますので、お客様に合った方法をお選びいただけます。

◆プラザの折詰

「集まるのは難しいけれど、日頃の労はねぎらいたい」。そんな幹事様や経営者の声にお応えしたご提案です。

いつもの食卓に彩りを添える和・洋・中・製菓それぞれのシェフこだわりの品々で、日頃の感謝や労いの気持ちを伝えられます。

ご注文は1種類につき5個よりお受けいたします。定山溪を除く札幌市内のみ無料配送も承ります。

折詰 感謝（二段）

8,000 円

折詰 労い（三段）

10,000 円



- ・牛タン入りバルナーソーセージ
- ・北海道産牛のローストビーフ
- ・北海道産鱈と帆立貝、海老のエスカベッシュ
- ・増毛産国稀酒造の酒かす入り冷たいチーズフォンデュ
- ・根室産花咲蟹のテリーヌと蝦夷鮑のピンチョス 紅鮭スモークサーモン
- ・海老のチリソース
- ・シェフおすすめデザート ほか

- ・北海道産牛のローストビーフ
- ・北海道産鱈と帆立貝、海老のエスカベッシュ
- ・黒酢の酢豚
- ・タラバ蟹と鮭巻織のちゃんちゃん焼き
- ・ずわい蟹と豚肉の湯葉巻き
- ・野菜の炊き合わせ 北海道産天然真昆布出汁の銀あん掛け
- ・北海道産平目のショーフロア
- ・シェフおすすめデザート ほか

本件に関するお問い合わせ：京王プラザホテル札幌
営業戦略室 企画広報担当 加賀谷、遠山、對馬 まで
札幌市中央区北5条西7丁目2番地1 TEL 011-271-9260



◆レストランプレミアムチケット

ホテル館内のレストラン・バー・ショップでご利用可能なチケット 5,500 円分を 5,000 円で販売いたします。
個室和食、鉄板焼、ブッフェなどからお客様のお好みのレストランをそれぞれのタイミングでご利用いただけます。

【500 円 × 10 枚綴り + 500 円分のサービスチケット付】

販売場所：各レストラン店舗

販売期間：2021 年 11 月 10 日（水）～なくなり次第終了

ご利用店舗：ホテル館内のレストラン・バー・ショップ

ご利用期間：2021 年 12 月 1 日（水）～2022 年 3 月 31 日（木）



◆忘年会・新年会プラン

年末年始のお集まりを安心してお楽しみいただけるよう、徹底した感染症対策に取り組んでおります。
北海道産の食材をふんだんに使用した、シェフの技が輝く特別なプランをご堪能いただけます。

9,000 円プラン

個々盛りコース / 2 時間飲み放題付き / おひとり様 8 品

- ・お刺身三種盛り合わせ
- ・北海道産鱈のタルタルソース焼き
- ・牛ロース肉のロースト 北海道産ポテトのフリット添え
- ・生寿司
- ・バナナ入りチョコレートケーキ 苫小牧産ハスカップ添え ほか



▲9,000 円プラン

12,000 円プラン

ミックスコース / 2 時間飲み放題付き / おひとり様 7 品

- ・北海道産帆立貝とサーモンラウトのマリネ 石狩産トマトのジュレ掛け
- ・北海道産平目のムニエル グルノーブル風
- ・十勝産牛サーロイン肉のロースト 北海道産ハスカップ入り赤ワインソース
- ・生寿司
- ・苺と北海道産フロマージュブランのムース ベリーソース添え ほか



▲飛まつ防止アクリル板（貸し出し備品）

上記のほか、7,000 円～ 18,000 円まで多彩に取り揃えております。

ご予約・お問い合わせ

011-271-1101（宴会セールス 9:00～18:00）



<詳しくはこちら>

本件に関するお問い合わせ：京王プラザホテル札幌
営業戦略室 企画広報担当 加賀谷、遠山、對馬 まで
札幌市中央区北5条西7丁目2番地1 TEL 011-271-9260