

2018年8月31日

この秋だけの特別コースやお得な特典が満載 秋のレストランフェア 【期間 2018年9月1日(土)～9月30日(日)】

対象コースに「フォアグラの鉄板焼」を1品サービス（鉄板焼〈やまなみ〉）
ビーフステーキの実演（buffet&パーティコート〈グラスシーズンズ〉）など
食欲くすぐるフェア特典が勢ぞろい。

京王プラザホテル札幌（中央区北5条西7丁目2-1、代表取締役社長 池田 純久）では、秋のレストランフェアを開催いたします。

【フォアグラの鉄板焼1品サービス】

鉄板焼〈やまなみ〉では、通常全7品で提供している支笏コース、手稲コースに、「フォアグラの鉄板焼 ポテトのパンケーキを添えて」を1品追加で提供いたします。

支笏コース：魚介二種とサロマ黒牛コース（全8品）6,500円

手稲コース：道産水蛸と道産魚・知床牛コース（全8品）15,000円



鉄板焼〈やまなみ〉フェア特典
「フォアグラの鉄板焼 ポテトのパンケーキを添えて」

【ランチbuffetではビーフステーキが登場】

buffet&パーティコート〈グラスシーズンズ〉では、お客様の目の前で、ビーフステーキを焼き上げ、グリーンペッパーソースを添えて提供いたします。また、スペイン産ハムのカッティングサービスもごさいます。

（洋食を中心としたお料理・お飲物 全70品以上、
2,400円、65歳以上 2,200円、小学生 1,200円、6歳まで 600円、3歳まで無料）



buffet&パーティコート〈グラスシーズンズ〉
（左）実演ビーフステーキ グリーンペッパーソース
（右）実演 スペイン産ハム ハモンセラノ カッティングサービス
温度玉子添え

【その他 フェア特典】

中国料理〈南園〉では、松茸入りふかひれスープ、豚バラ肉とさつま芋の醤油煮込み、秋鮭と栗のチャーハンなど、秋の味覚を取り入れた特別ランチを提供いたします。（コーヒー付 全6品）3,500円

以上の他、館内全6店のレストランにて、追加1品サービスや食材のグレードアップ、特別メニューなどの秋のレストランフェア特典をご用意いたしております。

詳細は2ページをご覧ください。

本件に関するお問い合わせ：京王プラザホテル札幌
営業企画担当 吉田 まで
札幌市中央区北5条西7丁目2番地1 TEL 011-271-9260