

KEIO PLAZA HOTEL SAPPORO BIMONTHLY JOURNAL

PLAZA STYLE

PLAZA STYLE SELECTION MARCH / APRIL 2020

京王プラザホテル札幌／プラザスタイル

3・4

春に酔い、
夜に憩う。



RESTAURANT PLAZA FEATURE

レストランプラザフィーチャー

メインバーの歴史と伝統、北海道の魅力を伝えたい

「クロスヴォールト」は、当ホテルとともに歳月を重ね、メインバーにふさわしい風格とくつろぎに満ちた空間を作り上げてまいりました。ウイスキーやカクテルのラインナップはもとより、
当店およびホテルの歴史と伝統、さらには北海道の魅力をお客様にお伝えすることが
私の役目と感じております。今後は後進の育成に努めるとともに、さらなる研鑽と挑戦を続けてまいります。

メインバー クロスヴォールト 店長 小 鷺 宗 文





1F メインバー〈クロスヴォールト〉

P 優待券

【営業時間】
土曜・平日/17:00~24:00(L.O23:30)
日曜・祝日・4/8
17:00~23:00(L.O22:30)
【ご予約専用】TEL.050-3187-5082

3月 マンスリー カクテル

A デコボンのウォッカトニック

旬のデコボンとオレンジフレーバーのプレミアムウォッカを使用。
柑橘のさわやかな香りが広がります。

1,700円

B デコボンとソーヴィニヨンブラン、台湾茶のテルツェット

フルーティーな台湾茶とデコボンのシラスの香り、
ソーヴィニヨンブランのすがすがしい香りが調和した一杯。

1,900円



4月 マンスリー カクテル

C イチゴのデザートカクテル

甘酸っぱいイチゴと桜のリキュールにミルクとザクロシロップを加えた、
春爛漫のデザートカクテル。

1,900円

D イチゴとカベルネソーヴィニヨン、紅茶のテルツェット

イチゴの甘さと紅茶のフレーバー、カベルネソーヴィニヨンの
ニュアンスが一体感を奏でます。

1,900円



北海道の お酒が大集合

~3/31(火)

プラザに北海道のお酒が大
集合する41日間。メインバー
「クロスヴォールト」では、バー
テンダー選りすぐりのライン
ナップをお届けいたします。



【小樽麦酒醸造】

ハニーアップルエール 1,400円
スイートシードルテイストのフルーツビール
ナイアガラエール 1,400円
白ワインを彷彿させる芳醇な味わい

【ノースアイランドビール】

ビルスナー 1,500円
軽快な飲み口とさわやかな香り
ヴァイツェン 1,500円
江別産小麦「ハルユタカ」使用。苦味が少なくさわやか

【滝川クラフトビール工房】

空知エール 1,500円
2019年全国地ビール品質審査会入賞



【島泉】

甘熟スイート ルビー 2,200円
甘味と酸味のバランスが絶妙なスイートワイン
甘熟スイート ホワイト 2,200円
20年間熟成した濃厚で凝縮した味わい
梅 32年 3,500円
ほんのり梅の香りを感じる長期熟成ブランデー仕込みの梅酒
島泉十勝ブランデー1987原酒ノンチルフイルタード
シングルバレル 3,000円
長期熟成樽出し原酒のなめらかな重厚感と円熟味

【北海道神宮】

御神酒 神宮の梅 1,200円
北海道神宮で採れた梅で作った希少な御神酒



【紅櫻蒸留所】

クラフトジン9148 1,500円
クールな見た目ながらパンチの強いワイルドな味わい

THE
GATHERING
TOGETHER

実演

- ローストビーフ 桜の香り
桜香るソースで味わうローストビーフ。
桜の葉の塩漬けがアクセントに。
- 桜鱈とホタテ貝のブランチャール焼き
ふっくら焼き上げた桜鱈に焦がしバターと
ドライマトのソースを添えて。
- 花畑牧場 ラクレットチーズ 温野菜と共に
熱々のラクレットチーズを温野菜に
とろりと絡めて召し上がれ。

◎土・日・祝日及び3月26日(木)～
4月5日(日)までの期間中は、
毎日お子様料理をご用意いたします。



ウェルカムアミューズ

- 牛肉のテリーヌ 味噌と生姜の風味
- アサリとタケノコのマリネ



3月 MARCH

人気のローストビーフや実演デザートも
桜の色と香りに包まれて。
待ちわびた春に心も弾みます。



おいしさ満開

GLASS SEASONS



テーブルサービス

- 「ブリオッシュと3種のディップ」
温かいブリオッシュにツナとレーズン、
ビーフとカンスマスタード、
ホワイトバルサミコを添えてご提供。

その他のおすすめメニュー

- 最中にのせたチキンと百合根のムース
- ポークコンフィ デュカスバイス
- スイーツ各種 他

スイーツ実演

- 「桜のモンブラン」
いちごロールに白あんベースの
桜クリームを絞り、
満開の桜のように仕上げます。



GLASS SEASONS
Buffet & Party Court

1F プフエ&パーティコート
〈グラスシーズンズ〉

おひとり様 2,700 円   優待券

65歳以上2,500円、小学生1,300円、幼児700円、3歳まで無料
[営業時間] 平日/11:30～14:30
土・日・祝日/11:30～15:00

実演

- フォアグラソテー 山菜リゾットと共に濃厚なフォアグラとあっさりとした山菜リゾットのバランスが絶妙。
- ポークのロースト
ふきのとう入りパン粉を添えてジューシーな豚肉にふきのとうのほろ苦さとパン粉の食感でアクセントをプラス。
- 北海道の漁港で水揚げされた本日の魚介料理
旬の新鮮な魚介を西洋料理の手法で多彩な料理に仕上げます。

ウェルカムアミューズ

- チキンガランティヌ ナッツの香り
- ニンジンとシュールージュのマリネ

テーブルサービス

- 「ブリオッシュと3種のディップ」
温かいブリオッシュに豆腐のディップ、キノコのディップ、バルサミコオイルを添えてご提供。



4月 APRIL

山海の春が彩る人気の実演メニュー、
ブロッコリーや春菊の緑も鮮やかな料理の数々。
萌え出ずる季節を味わうコースブッフェ。

、美食の春

E A S O N S

その他のおすすめメニュー

- シーフードのマリネ ブロッコリーのタブレを添えて
- 白身魚の蒸し焼き 春菊ソース
- スイーツ各種 他



スイーツ実演

- 「バニラスフレ ハチミツソースを添えて」
バニラの香りが鼻をくすぐる熱々スフレ。
ハチミツソースはオリーブオイルが隠し味。

◎一時休業のお知らせ

館内施設の改修に伴い、2020年6月15日(月)～9月中頃までの期間中、グラスシーズンズのランチ営業を一時休業いたします。お客様には大変ご不便をおかけいたしますが、ご了承くださいませようお願い申し上げます。

※なお、工事期間につきましては、変更となる場合がございます。

※営業終了時間30分前をラストオーダーとさせていただきます。
※11:30～12:00の間に来店いただけるお客様はご予約を承ります。
※ご予約時間より15分遅れた場合は、自動的にキャンセルとさせていただきますので、ご了承下さい。

【ご予約専用】
TEL.050-3196-2242



(WEB予約)

※上記の料金には、税・サービス料が含まれております。
※その他のメニューも多数ご用意しております。
※仕入れの状況により内容を変更させていただく場合がございます。
※都合により器を変更させていただく場合がございます。

あきず

B1 ろばた・すし・北のめし(あきず) 
 [営業時間]ランチ 11:30~15:00 (L.O14:30)
 ディナー 17:00~22:00 (L.O21:00)
 [ご予約専用]TEL.050-3503-8687



(WEB予約)



津軽の海に育てられた海峡サーモン、
 旨み豊かな花咲蟹や北寄貝など、
 北の海の幸が目と舌を楽しませます。

料理長おすすめコース

4/1(水)-4/30(木) DINNER

- 花咲蟹と小松菜の浸し
- 北寄貝とおすすめ海鮮の刺身四種盛り
- 海峡サーモンと帆立貝の柚庵焼き
- 豚バラ肉と蕪の湯葉あん掛け
- 真鯛の紫蘇揚げと野菜の天婦羅 桜海老塩添え
- 生寿司五貫と吸物 他

おひとり様 6,500円 



あきず御膳

3/1(日)-3/31(火) LUNCH

- 桜豆腐のべっ甲あん掛け
- 枝豆と玉葱のかき揚げ
- 子蛸の桜煮
- 鶏つみれの煮物
- 鰯の照り焼き 酢取り茗荷
- 鮪と百合根のばらちらし寿司 他

おひとり様 2,000円





夫婦の日

3月22日(日)・4月22日(水)

対象メニュー

「料理長おすすめコース」 おふたり様 13,000円



おふたりでボトルワインが1本ついてこの価格。

南園

B1 中国料理〈なんえん〉

〔営業時間〕ランチ土曜・日曜限定 11:30～15:00 (L.O14:30)
ディナー 17:00～21:30 (L.O20:30)

※ディナーコースはラストオーダーを20:00とさせていただきます。

〔ご予約専用〕TEL.050-3503-2151

定休日:毎週水曜日



〈WEB予約〉

エスニックな風味に仕上げた鮑と帆立貝の湯引き、
生姜を効かせた海老のチリソース煮など、
香りまでおいしい逸品が目白押し。



桃花コース

3/1(日)-4/30(木) DINNER

おひとり様 8,500円 2名様から承ります。

- 前菜盛り合わせ
- 蟹肉と雲丹入りふかひれスープ
- 北京ダック
- 鮑と帆立貝の湯引き 香味醤油仕立て

- 海老のチリソース煮 生姜風味
- 牛フィレ肉と春野菜の自家製XO醤炒め
- 道産干し貝柱とシラスのチャーハン
- 本日のデザート二種

優待券



桜花コース

3/1(日)-4/30(木) DINNER

- 道産干し貝柱とクレソン入りふかひれスープ トウキの香り
- 海老のチリソース煮 生姜風味
- 牛肉と蒸し鮑、春野菜のシラス入り炒め
- 白身魚の揚げ物 香酢南蛮ソース
- 駿河湾産桜海老と青ザーサイのチャーハン 他

おひとり様 6,500円

2名様から承ります。

優待券



「プレミアム夫婦の日プラン」

3月22日(日) 3組限定 3日前までの予約制

対象メニュー

「蘭花コース」おふたり様 22,440円 (おひとり様 11,220円)

いいふうふ

優待券

- 乾杯用スパークリングワイン1杯付
- おふたりでボトルワイン1本付
- お客様の前で作る“炎のデザート”にグレードアップ

※上記の料金には、税・サービス料が含まれております。※その他のメニューも多数ご用意しております。※仕入れの状況により内容を変更させていただく場合がございます。※都合により器を変更させていただく場合がございます。



4/1(水)～4/30(木)

鉄板焼 やまなみ オープン月記念フェア

「鉄板焼 やまなみ」は2016年4月にオープンし、今年で5年目を迎えます。
この節目を記念して、ランチ&ディナーコース「手稲」・ランチコース「支笏」を
ご注文の方に特別メニューを1品サービスいたします。
この機会にぜひ足をお運びください。

◎4月手稲「フォアグラの鉄板焼」1品サービス

◎4月支笏「タラバガニのフラン」1品サービス

〔手稲〕 国産蛤と 道産魚・知床牛コース



4月手稲 「フォアグラの鉄板焼」

4/1(水)～4/30(木)

LUNCH & DINNER

 優待券

〈前 菜〉 滝川産合鴨胸肉と焼き葱の味噌ソース
北寄貝と春野菜の山葵風味
道産鰯の昆布ダシ
蜆烏賊とアスパラガス

〈魚 介〉 国産蛤と道産魚の鉄板焼

〈肉 〉 道産黒毛和牛(知床牛)フィレ80g または サーロイン100g

〈食 事〉 ガーリックライス または
道産鰯と国産筍の雑穀米焼御飯 他

おひとり様 16,000円

※神戸牛サーロイン100gをご希望のお客様は、追加料金8,000円で承ります。



〔支笏〕 魚介2種とサロマ黒牛コース

4/1(水)～4/30(木) LUNCH

〈前 菜〉 滝川産合鴨胸肉と焼き葱の味噌ソース
帆立貝と甘海老のタルタル
蜆烏賊とアスパラガス

〈魚 介〉 本日の魚介2種

〈肉 〉 道産サロマ黒牛サーロイン100g

〈食 事〉 ガーリックライス または
道産鰯と国産筍の雑穀米焼御飯 他



4月支笏 「タラバガニのフラン」

おひとり様 6,800円

※上記の料金には、税・サービス料が含まれております。※その他のメニューも多数ご用意しております。

※仕入れの状況により内容を変更させていただく場合がございます。

※都合により器を変更させていただく場合がございます。



みやま

22F 予約制個室和食〈みやま〉

P

〔営業時間〕ランチ 11:30～15:00

ディナー 17:00～21:30

※ご利用日の3日前17:00迄にご予約いただきますようお願い申し上げます。

贅を味わう きんきと知床牛、
春を告げる筍、空豆、蛤など、
門出の季節を華やかに彩る美味の数々。

会席ポプラ

3/1(日)～3/31(火) LUNCH&DINNER

〈先付〉桜の胡麻豆腐 毛蟹ほぐし身 刻み筍 菜の花
〈前菜〉鯛白子とうり浸し 蛸烏賊巻
針魚の黄身芥子掛け 落の薑堂座煮
海老とつ貝の琥珀羹 宗谷産もずく 煎り雲丹 霞長芋
〈御覧〉真鯛の桜真丈 蕨 茄子 椎茸 木の芽
〈造り〉刺身盛り合わせ
〈強肴〉道産きんきと知床牛の藻塩焼き 焼き筍 焼き空豆 酢橘
茗荷 木の芽味噌
〈煮物〉タラバ蟹と帆立すり身の湯葉巻き
蛸柔らか煮 高野豆腐黄身煮 桜麴 落笹打ち
〈食事〉蛤の若竹御飯
〈水菓子〉果物とジェラート

おひとり様 10,000円

2名様から承ります。

※別途、個室料金おひとり様500円

Duet
CAFE

1F カフェ〈デュエット〉

P

〔営業時間〕土曜・平日/10:00～21:00 (L.O20:30)

日曜・祝日/10:00～18:30 (L.O18:00)

旨みたっぷり、彩り鮮やか。春の訪れを味わうランチタイム。

マンスリーランチ おひとり様 1,450円

サラダ・お飲物付



3月

3/1(日)～3/31(火)

メニュー提供時間 11:00～14:30

A 炙りチキンの和風スパゲッティ
B ポロネーズとスクランブルエッグのパスタグラタン
C 桜鯛とアサリのピラフ 野菜カレーソース



4月

4/1(水)～4/30(木)

メニュー提供時間 11:00～14:30

A 菜の花と抹茶のカルボナーラ風スパゲッティ
B キノコとエビのドリア
C スパイシーボークカレー 筍とサツマイモを添えて

Doppings
Pastry Boutique

1F ペストリーブティック〈ポピンズ〉

P

〔営業時間〕土曜・平日/10:00～20:00、日曜・祝日/10:00～18:00

※ポピンズのポイント加算額は100円ごとに3ポイントとなります。※4月9日(木)は、パン商品は12:00からの販売となります。

春色に染まるスイートなティータイム。

マンスリーケーキ



3月

さくらベリース

〈パティシエール〉長谷 真美

桜ムース、クリーム、抹茶のパンナコッタで菱餅風の彩りを表現。桜ゼリーとピンクのマカロンでおめかし、桃の節句にお似合いの一品。

460円



4月

フレーズ・オペラ

〈パティシェ〉吉田 賢史

イチゴのピューレを使ったスイートチョコとガナッシュ、フランボワーズ風味の生地を9層も重ねた、春にぴったりの甘く可愛いオペラです。

500円

※上記の料金には、税・サービス料が含まれております。※その他のメニューも多数ご用意しております。※仕入れの状況により内容を変更させていただく場合がございます。※都合により器を変更させていただく場合がございます。

レストランプレミアムチケット

■販売期間/3月31日(火)迄 ■ご利用期間/4月30日(木)迄

500円
お得

館内レストラン・バーにてご利用いただけるお得なチケット

※各レストランにて販売いたします。

一冊 5,000円

500円券×10枚+500円のサービスチケット付き!

THE GATHERING TOGETHER “北海道のお酒が大集合”

2020 PLAZA
WINE HERITAGE VOL.8

- 日時／3月26日(木)
■第一部16:00～18:30 地下1階 ブラザホール
生産者を招いたパネルディスカッション
■第二部19:00～21:00 2階 エミネンスホール ワインパーティ(着席buffet形式・お飲み物付)
■料金／15,000円 ※第一部のみのご参加 おひとり様 2,000円 ■定員200名

北海道を中心とした日本ワインとチーズを厳選。シェフが腕によりをかけたお料理とのマリアージュを、生産者とともにゆったりとお楽しみください。出品ワインをお飲みいただけます。

※ワインの数に限りがございますので、予めご了承ください。

※定員となり次第、受付を終了させていただきます。売切の際は、ご容赦ください。

お問い合わせ

TEL:011-271-1101(宴会予約)または011-271-9260(営業企画)
※受付時間9:00～18:00

Web

好評販売中

銘酒の裕多加×京王プラザホテル札幌 共同企画
銘酒と西洋料理を楽しむ会

- 日時／3月23日(月) 19:00～21:00
■会場／22階 ヘガサス・アンプロシア
■料金／12,000円 ■定員40名

道内随一の銘酒を取り扱う「銘酒の裕多加」より専務取締役 熊田氏をお招きし、酒蔵や銘酒にまつわる貴重なお話をお伺いします。日本酒の新しい楽しみ方として貴重な日本酒と西洋料理のマリアージュをお楽しみください。

※上記料金には税・サービス料が含まれております。※写真はイメージです。

ロビー飾花のご案内

3月「ギャラリーインプレッション」



小原流家元教授の秋谷祐子氏が「癒し」をテーマにした心に響くギャラリー」をコンセプトに2002年にオープンしました。プリザーブドフラワーや炭アートなど、独自のスタイルでさまざまなアートを手掛けています。

4月「専心池坊 朝日幹月」



全国に約50支部を置く流派の生花家元講師として、古典花の指導に当たっています。伝統的な立華・生花・季節感溢れる自然花・現代的な自由花に加え、洋風なアレンジメントまで幅広い花形をもっています。

※写真はいずれも過去の作品です。

アイヌ民族衣装工芸展

- 日時／4月28日(火)～6月下旬
■会場／1階 ロビー ■観覧無料

4月24日(金)の「ウボボイ」オープンを記念し、アイヌ伝統の衣装や工芸品を展示いたします。



ウボボイ
NATIONAL AINU MUSEUM SAPPORO
民族共生象徴空間

民族共生象徴空間交流促進官民応援ネットワークに参画しています。

4月9日(木)法定点検に伴う全館停電のお知らせ

2020年4月9日(木)深夜0:00～7:00の間、
全館の停電を予定しております。お客様にはご不便をおかけいたしますが、ご理解の程よろしくお願い申し上げます。

※4月8日(水)「1階 メインバー クロスヴォールト」の営業時間は17:00～23:00(ラストオーダー22:30)となります。

※4月9日(木)「1階 ベストリーブティック ポピンズ」のパン商品は12:00からの販売となります。

※4月9日(木)「1階 プッフェ&パーティコート グラスシーズンズ」、
「22階 予約制個室和食 みやま」の朝食営業はございません。

レストラン・バー・宴会場全面禁煙のお知らせ

京王プラザホテル札幌にご愛顧を賜り、誠にありがとうございます。このたび当ホテルでは健康増進法の改正に伴い、2020年4月1日(水)より、館内レストラン・バー・宴会場におきまして、全面禁煙(加熱式煙草を含む)とさせていただきます。なお、所定の場所(3階、1階、地下1階)に喫煙指定場所を設けております。お煙草を吸われるお客様にはご不便をおかけいたしますが、所定の場所にて喫煙をしていただきますよう、ご理解ご協力のほどお願い申し上げます。京王プラザホテル札幌では、今後もお客様にご満足いただけるようサービスの向上に取り組んでまいります。これからも変わらぬご愛顧を賜りますようお願い申し上げます。

館内レストラン・バーにて「さっぽろプレミアム商品券」をご利用いただけます。

ご利用期間 2020年3月31日(火)まで

京王プラザホテルエグゼクティブカード会員の皆様へ サンクスポイントには有効期限がございます。



お問い合わせ

カード会員事務局
011-271-9260(平日)9:00～18:00

ポイントの有効期限は、
ポイント加算期間(1年間)+2年1ヶ月です。
有効期限が迫っているポイント数はプラザスタイル
送付時の宛名印字シートの裏面をご覧ください。

※ポイントは1ポイント=1円の換算でお支払にご充当いただけます。

〈プラザスタイル送付時の宛名印字シートの裏面〉

お客様名	現在のポイント	ポイント	年	月	日現在
様	氏	ポイントは	年	月まで	
カード	現在の	ポイント	年	月まで	
番号	ステージ	必要金額	円	年	月まで
8687-					
計算	月				

有効期限が迫っているポイント数

右記マークの商品のご利用で特典を差し上げます。



サンクスポイント対象



優待券

ボーナス特典対象(詳細は本誌郵送時に同封の優待券をご覧ください。)



京王プラザホテル札幌

〒060-0005 札幌市中央区北5条西7丁目2番地1

TEL 011-271-0111(代表)

レストラン予約

TEL 011-271-3203

