

2019年8月29日

食欲の秋にお得な魅力が満載！秋のレストランフェア

お料理のグレードアップや、コース料理に1品追加など
食欲の秋を存分にお楽しみいただける特別メニューをご用意いたしました。
松茸などの秋の味覚のほか、フォアグラやロブスターなどの高級食材も登場。

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、1982年5月16日開業）では、昨年ご好評をいただいたフェアをさらに充実させて、今年も秋のレストランフェアを開催いたします。

■開催期間 2019年9月1日（日）～9月30日（月）

【シェフが目の前で焼き上げる鉄板焼ではフォアグラを1品サービス】

鉄板焼〈やまなみ〉では、道産黒毛和牛（知床牛）フィレ 80g またはサーロイン 100g のほか、北寄貝と道産魚、焼野菜などに加え、「フォアグラの鉄板焼」をお客様の目の前で調理いたします。対象コース：手稲コース おひとり様 16,000円

■鉄板焼〈やまなみ〉
特典：フォアグラの鉄板焼き



■中国料理〈南園〉 桃花コース



■buffe&パーティコート〈グラスシーズンズ〉 ランチbuffe
おひとり様 2,700円 65歳以上 2,500円 小学生 1,300円 幼児 700円 3歳まで無料

【ロブスターのチリソース煮にグレードアップ】

中国料理〈南園〉では、海鮮二種のチリソース煮を「ロブスターのチリソース煮」にグレードアップしたディナーコースが登場。北京ダックや白身魚と蒸し鮑のセイロ蒸し、蟹肉と栗の蓮の葉包みチャーハンなどを楽しめます。

対象コース：桃花コース おひとり様 8,500円

【ランチbuffeと美酒のマリアージュ】

buffe&パーティコート〈グラスシーズンズ〉では、土日祝日限定で、スパークリングワイン、赤ワイン、白ワインの飲み放題をおひとり様 800円でご提供。道産牛の塩パイ包み焼きや、アイナメのプランチャー焼き、ハモンセラーノのカッティングサービスなど、シェフによる実演メニューも多数をご用意。華やかな前菜から、可愛いスイーツまで、buffeをフルコースのようにお楽しみいただけます。

この他にも多数をご用意しております。詳細は添付資料をご覧ください。

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



Autumn Restaurant Fair

秋のレストランフェア

9/1(日)-9/30(月)



おいしさづく、プラザの秋の収穫祭。
9月限定の特別メニューをご用意して
お待ちしております。

南園

【営業時間】ランチ 11:30~15:00 (L.O.14:30)
ディナー 17:00~21:30 (L.O.20:30)
【ご予約専用】TEL.050-3508-2151
※平日・毎週水曜日 休 土・日・祭 11:30~21:30(L.O.20:30)
(WEB予約)

目と舌を楽しませる豪華な美味に舌鼓。
南園の秋が華やかに幕を開けます。

京華コース

●「松茸と道産干し貝柱のスープ」1品サービス

- 前菜三種盛り合わせ
- 海老と鴨立貝と秋野菜の生湯菜入り煮込み
- 牛肉と道産白いんげん豆のオリーブ味噌炒め
- 秋鮭とポルチーニ二重のチャーハン 他

おひとり様 3,500円 (L.O.18:00)

桃花コース

●海鮮二種のチリソース煮にチリソース煮にグレードアップ

- 松茸と道産干し貝柱の五目ふかひれスープ
- 北京ダック
- 牛バラ肉と道産白いんげん豆 秋野菜のXO醤炒め
- 白身魚と熟し鮎のセイロ蒸し エンシャントの香り
- 蟹肉と葉の蓮の葉巻がチャーハン 他

おひとり様 8,500円 (L.O.21:00)



GLASS SEASONS

【営業時間】 平日 11:30~14:30
土・日・祝日 11:30~15:00
【ご予約専用】TEL.050-3186-2242
※ご予約の詳細は下記URLからご確認ください。

コースアップと美酒のマリナーズを お楽しみください。

●「松茸と道産干し貝柱のスープ」赤ワイン・白ワイン
飲み放題

800円 (土日祝限定)

コースアップと美酒のマリナーズを
お楽しみください。



Blue cafe

【営業時間】
土曜・平日 10:00~21:00 (L.O.20:30)
日曜・祝日 10:00~18:30 (L.O.18:00)

※おまかせにプラザカーニバルサービス



やまなみ

22F 鉄板焼(やまなみ) 【P】
【営業時間】ランチ 11:30~15:00(L.O.14:30)
ディナー 17:00~22:00(L.O.21:00)
【ご予約専用】TEL.050-3627-0654
(WEB予約)

贅を尽くした一品とともに、
鉄板に躍る山海の幸を心ゆくまでご堪能ください。

支笏コース

- 「カラハバ蟹」とからマツジユのフレッシュの「アラスカ」1品サービス
- 〈先付〉スベイン産生ハムハモンセラーノ カルティンダ マロンと共に
- 〈前菜〉ワプ目のマリネ 秋刀魚と里芋のブレッセ
- 〈魚介〉道産鮫とモツツルアラサーのキッシュ
- 〈肉〉本日魚介 2種
- 〈デザート〉道産サロウ 黒牛サロイン100g 他

おひとり様 6,800円

手榴コース

- 「フナアグラの旗飯焼」1品サービス
- 〈前菜〉ワプ目のマリネ 瀬川産合鴨のコンフィ ボタン海老のタルタル
- 〈魚介〉北寄貝と道産魚
- 〈肉〉道産黒毛和牛(和床牛)180g または
- 〈食卓〉ガーリックライス または
- 道産秋鮭と汐原布の糠炊米焼御飯 他

おひとり様 16,000円

※黒牛サロイン100gに産卵のお野菜は、送料別6,000円で承ります。



IF インター CROSS VAULT

【営業時間】
土曜・平日 17:00~24:00 (L.O.23:30)
日曜・祝日 17:00~23:00 (L.O.22:30)
【ご予約専用】TEL.050-3187-5082

【フランススワガー】

120分フリードリンク+日替わりのお料理品から
お一人様2品サービス

※おまかせにプラザカーニバルサービス

19:00までにこ入店のお客様限定
おひとり様 3,800円

※おまかせにプラザカーニバルサービス

おまかせにプラザカーニバルサービス

おまかせにプラザカーニバルサービス

おまかせにプラザカーニバルサービス

おまかせにプラザカーニバルサービス

おまかせにプラザカーニバルサービス

おまかせにプラザカーニバルサービス

おまかせにプラザカーニバルサービス

おまかせにプラザカーニバルサービス

おまかせにプラザカーニバルサービス

あきず

BI りばたし北のめし(あきず) 【P】
【営業時間】ランチ 11:30~15:00 (L.O.14:30)
ディナー 17:00~22:00 (L.O.21:00)
【ご予約専用】TEL.050-3503-8667
(WEB予約)

今が旬の松茸を使った贅沢な一品をご用意。
香り立つ日本の秋をご賞味ください。

あきず御膳

- 「松茸茶碗蒸し」1品サービス
- 榎木車とオクラのゼリー寄せ
- 蒸し海老と里芋の焼き揚げ
- 蒸しロース肉と里芋の揚げ
- 秋刀魚の押し寿司と茄子の揚げ寿司 鉄火焼き 他

おひとり様 2,000円 (L.O.20:00)

料理長おすすめコース

●「松茸と海老真丈のメンチ揚げ

揚げる 袖子味噌ソース添え」1品サービス

●北寄貝とおすまめ海鮮の刺身 四種盛り

●秋刀魚と里のハタシ 醤油焼き

●栗茶碗蒸しの菊あん掛け

●生寿司五貫と吸物 他

おひとり様 6,500円

※上記の料金は、取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が変更されていく場合がございます。 ※都合により価格を変更させていただきます。

