



# ご宴会プラン

2024.10.1 tue ~ 2025.3.31 mon

[ご利用人数]15名様から承ります(14日前まで要予約)

JR HOKKAIDO HOTELS

JR tower hotel nikko sapporo

 nikko hotels international



和・洋・中コース

**和・洋・中コース (全9品)**

お一人様 **17,000円**  
 〈乾杯用スパークリングワイン付き〉

**和・洋コース (全8品)**

お一人様 **15,000円**  
 〈乾杯用スパークリングワイン付き〉

**洋・中コース (全7品)**

お一人様 **13,000円**  
 〈乾杯用スパークリングワイン付き〉

特別なお席にふさわしい、旬の食材を活かしたフルコース。

《和・洋・中コース メニュー》

- 季節のアミューズ
- お造り盛り合わせ (牡丹海老 サメ鰯 帆立貝)
- 網油百花奶蝦蛤 (蟹爪と海老のクリームチリソース 網油巻き揚げ)
- きこのスープ パイ包み焼き
- 沙爹黄尾魚 (鱈のサテソース煮込み)
- 北海道産黒毛和牛ザブトン 低温グリルとバルサミコ
- 握り寿司 (鮪 真鯛 サーモン)と吸い椀
- キャラメルと洋梨のショルロット ベルベヌアイス添え
- コーヒー



### 大皿盛 和・洋・中 (全8品)

お一人様 **10,000円**  
(乾杯用スパークリングワイン付き)

- 1 お造り盛り合わせ (鮭 真鯛 サーモン)
- 2 錦綉焼拼盆 (広東前菜盛り合わせ)
- 3 チキンときのこのクリームシチュー
- 4 飲茶精点心 (小籠包 海老蒸し餃子)
- 5 鯛のフリカッセ クイーンベルのマリネと味噌のディップ添え
- 6 藤椒牛肉球 (牛モモ肉の青山椒炒め)
- 7 麻婆鴨肝豆腐飯 (フォアグラと豆腐のマーボー飯)
- 8 マスカルポーネチーズのムース



### 日曜日～木曜日 限定プラン

### 大皿盛 洋・中 (全7品)

お一人様 **9,000円**  
除外日: 12/1~12/31

- 1 炙りサーモンとメランジェ野菜のサラダ ヴィネグレットソース
- 2 煎炸香美点 (揚げもち餃子 焼き韭菜頭)
- 3 魚介のアメリカンソースグラタン
- 4 芝士乾焼鮮蝦丸 (チーズ海老団子のチリソースかけ)
- 5 牛ロースのグリル ほうれん草のヌイユ添え
- 6 羌葱白鶏飯 (塩茹で地鶏の葱ソースご飯)
- 7 林檎とさつまいものタルト



## 立食パーティープラン

### buffet 和・洋・中

お一人様 **10,000円**～

立食パーティープランは25名様から承ります

親睦を深めるパーティーや  
コミュニケーション重視のお集まりにおすすめのプラン。

[ご利用人数] 15名様から承ります (立食パーティープランは25名様から) <14日前まで要予約>

## 全プラン 飲み放題付き

《メニュー》

ビール・ウイスキー  
日本酒・焼酎(芋、麦、甲類)  
カクテル(15種)・ワイン  
ノンアルコールビール  
ソフトドリンク



120分

仕入れ状況により

メニューに変更がある場合がございます。

※会場のご利用は2時間となります。

※表記料金には、会場費・サービス料・消費税が含まれております。

※当ホテルで使用しているお米は、全て国産米です。

※写真はイメージです。

※掲載プラン以外にも、ご予算に合わせてプランをご用意いたします。お気軽にご相談ください。

JR HOKKAIDO HOTELS

**JRタワーホテル日航札幌**

nikko hotels international

〒060-0005 札幌市中央区北5条西2丁目5番地

【ご予約・お問い合わせ】セールスグループ

TEL.011-251-2200 (10:00~18:00)