

ホテルエミシア札幌

Party Plan

2018年3月1日～5月31日

# 観桜会プラン

春の訪れを告げる旬の食材をふんだんに使用した華やかなお料理で、  
心も弾む春のひとつときをお過ごしください。

🌸 ランチコース 各3,500円 ※ 全て個人盛りでご提供いたします。 ※ 全コース、コーヒー付

**和** 桜の香りが立ちのぼる  
上質な「和」の味わいを演出

- ・春鰹 南蛮海老 芽物一式
- ・さごし木の芽焼 はじかみ あしらい
- ・桜海老と筍の炊き込みご飯 花びら百合根  
(北海道長沼産なつぼし米使用)

など全7品

**洋** 前菜からデザートまで  
春を感じる彩り鮮やかなコース

- ・チキンのパテと菜の花のマリネ サラダ仕立て
- ・白身魚のポワレ プロヴァンサル
- ・ポーク三枚肉のコンフィ バルサミソース

など全6品

**中** 豪華食材をふんだんに取り入れた  
春のご馳走

- ・ズワイ蟹とフカヒレのとろみスープ
- ・海老のチリソース
- ・鮑入り蓮の葉包みおこわ

など全7品

🌸 ディナーコース 各12,000円 / ディナーbuffe 18,000円

**和**

春に旬を迎える食材で見た目も  
華やかに桜の季節を演出しました

- ・若竹椀  
若布真丈 筍 手毬湯葉 タラの芽 木の芽
- ・桜鱈木の芽焼き  
蓬麩田楽 はじかみ 天豆塩ゆで
- ・油子の揚げ煮 香草野菜の餡掛け 大根 茗荷

など全8品

**洋**

鮮やかなグリーンや桜色が美しい  
シェフ自慢の料理の数々

- ・海の幸のマリネ プランタニエール
- ・桜鱈のコンフィ ソラ豆のリゾット  
ソースヴァンルージュ
- ・国産牛ロース肉のグリエ ソースベアルネーズ

など全7品 (コーヒー付)

**和洋中  
buffe**

シェフが目の前で焼き上げる  
牛肉のステーキなど全17品

- ・握り寿司3種
- ・揚げ物盛合せ
- ・鮑と巻き湯葉のナンブラーソース
- ・鉄板焼 牛肉のステーキ
- ・冷製鯨そば
- ・海老のチリソース

乾杯用スパークリングワイン付

+

🌸 120分フリードリンク

ビール・ワイン・焼酎(甲/羊/麦)・日本酒・ウイスキー・ウーロン茶・オレンジジュース・コーラ・ジンジャエール・ノンアルコールビール

※ランチ/ディナーコースは20名様/ディナーbuffeは50名様よりご予約を承ります。 ※10日前迄予約 ※掲載金額には、サービス料・消費税が含まれております。  
※食品アレルギー等をお持ちのお客様は、ご遠慮無くお申し付けください。 ※仕入れ状況により、料理の内容を変更させていただく場合がございます。 ※写真はイメージです。

