

サホロのお祝いプラン 期間限定ディナー

洋 春のお祝いディナー ～フレンチレストラン サホロガーデン

～ MENU ～

今月のおすすめオードブル
オマール海老のコンソメスープ
真鯛のソテー ソースブールブラン
牛フィレ肉のグリル 濃厚赤ワインソースにて
ホテルメイドパン
本日のデザート



※料理写真はイメージです

～お品書き～
昆布/平目と菜の花の唐墨まぶし
えごま豆腐のイクラのせ 美味出し
真たちの揚げ出し 小葱 紅葉おろし
お祝い鯛の姿盛り合わせ
十勝ナイタイ和牛サーロインステーキ
又は
オマール海老の姿焼き振り金箔 季節の野菜を添えて
フカヒレ餡の茶碗蒸し 山わさび
ズワイの蟹爪五色あられ揚げ
本舗大トロと和牛のたたきの握りの雲丹寄せ
サホロの手打ち蕎麦
紅白の創作甘味

和 春のお祝い御膳 ～北海道郷土料理 ゆきおのり



KWV「キュヴェブリュット」
(南アフリカ)

フルーティでほのかな甘みが特長の白。
スッキリとした酸味とフレッシュな
果実味に、繊細で永続的な泡立ち。
辛口のスパークリングワインです



ホテルからの
プレゼント

洋食コース
おひとり様につき
スパークリングワイン1杯
サービス

和食コース
おひとり様につき
日本酒1合
サービス

桃川「初しぼり」

青森県産米と青森県産酵母で造られた
今期一番仕込みの純米新酒「初しぼり」
しぼりたてのフレッシュな味わりに
コクと香りが楽しめる飲み応えのある
お酒です。



※「ホテルからのプレゼント」は20歳以上のお客様に限らせていただきます。未成年のお客様にはソフトドリンクをご用意いたします。
※1グループ内での和食コース、洋食コース混同のご予約は出来かねますので、予めご了承ください。

旬の彩を盛り込んだ、お酒にも合うお料理をご用意。
お祝い事などの楽しいひと時に是非ご利用下さい。

ご予約は2名様より
1名様7,000円(税込)

期間 2月1日(金)～3月31日(土)まで

※ご利用日の2日前までの予約制となります



～お申し込み・お問い合わせ～

十勝サホロリゾート Tel.0156 - 64 - 7111