

HOTEL LIFORT SAPPORO

PARTY

PLAN

2020.11.1SUN

▽

2021.2.28SUN

ホテルライフオート札幌 忘・新年会プラン



ベースメニュー

デザート



a

b

c

# 煌

KIRAMEKI

お一人様

¥7,000

[サービス料・税込み]

2時間飲み放題

ビール/日本酒/ウイスキー/ワイン/焼酎/ソフトドリンク

お料理内容の変更も可能です。担当者にご相談ください。  
 ※写真のお料理は8名様盛りです。  
 ※入荷状況等によりお料理の内容が変更になる場合がございます。  
 ※新型コロナウイルス感染症の拡大防止のため、ホテルスタッフがお料理をお取り分けいたします。

道産食材が煌めくこだわりのお料理を  
 メインからデザートまで  
 お好みに合わせて選べるオリジナルプランです。

### 和洋中 [全8品]

ベースメニュー3品

+ チョイスメニュー4品

+ デザート1品

- ① 刺身 [鮪・キングサーモン・長崎産太刀魚昆布メ]
- ② 鱈と白子の ムニエルソースブラン  
シヨウコウシュ
- ③ 海老と野菜の紹興酒風味炒め

右ページのA|B|C|Dより  
 それぞれ1品お選びください。

下記a~cより1品をお選び  
 ください。

- a 小倉フレンチトースト
- b 北海道マスカルポーネチーズのティラミス
- c 烏龍茶プリン

チョイスメニュー



A B  
C D



チョイスメニュー

A~Dよりそれぞれ1品お選びください。

A

- ①道産アイナメの南蛮漬け
- ②ウニとキャビアのパリソワール
- ③ズワイ蟹とクラゲのマスタード和え

C

- ①ルズツ産豚肩ロースの信州味噌焼
- ②牛タンブレゼパイ温野菜添え
- ③中札内鶏の黒トリュフ香り蒸し

B

- ①道産ホッケからすみ焼
- ②ブリの冷製グリル 冬野菜のサラダマスタード風味
- ③鰻<sup>アンコウ</sup>の唐揚げ 上海蟹とふかひれ餡

D

- ①生ちらし寿司
- ②雑穀米のキノコピラフ
- ③海鮮あんかけ焼きそば



**誉** HOMARE

お一人様 **¥10,000**  
[サービス料・税込み]

**2時間飲み放題**  
ビール/日本酒/ウイスキー/ワイン/焼酎/ソフトドリンク

高級食材を贅沢に使用した  
豪華絢爛な本格料理をお楽しみいただけます。

■ 和洋中 [全9品]

- ① 刺身[ハタ姿盛り・本鮪<sup>カツアビ</sup>・活鮎・南蛮海老]
- ② キンキと寒野菜の煮凍り
- ③ フォアグラのフランなめことコンソメのマリアージュ
- ④ ふかひれスープ 柚子風味
- ⑤ 黒豚ロース肉のXO醬炒め
- ⑥ 帆立とアワビの海老白湯煮込み<sup>パイタン</sup>
- ⑦ 牛ハラミのグリエソースシャトーブリアン
- ⑧ 宮城産銀鮭と道産イクラの親子ちらし
- ⑨ **デザート** 右の3品から1品をお選びください。

デザート



a レザンノワール ショコラ

b 北海道かぼちゃの チーズタルト

c カラメル カフェムース

お料理内容の変更も可能です。担当者にご相談ください。  
※写真のお料理は8名様盛りです。  
※入荷状況等によりお料理の内容が変更になる場合もございます。  
※新型コロナウイルス感染症の拡大防止のため、ホテルスタッフがお料理をお取り分けいたします。



**彩** IRODORI

お一人様 **¥8,000**  
[サービス料・税込み]

**2時間飲み放題**  
ビール/日本酒/ウイスキー/ワイン/焼酎/ソフトドリンク

上質素材とボリュームを兼ね備えた職人技が光る彩りゆたかなプランです。

- 和洋中 [全8品]
- ① 中華前菜盛り合わせ
  - ② 刺身[本鮪・焼き活蛸・そい]
  - ③ 点心2種 海老焼売・ふかひれ餃子
  - ④ かぼすプリの蒸しシャブ
  - ⑤ 道産貝3種の蝦黄醬炒め
  - ⑥ 鴨胸肉と蕪のロティソースピカンテ朴葉包み
  - ⑦ 寿司[タラバ蟹・道産ニジマス・縞鰯]
  - ⑧ **デザート** 右の3品から1品をお選びください。

**デザート**

- a レザンノワール ショコラ
- b 北海道かぼちゃのチーズタルト
- c カラメルカフェムース

お料理内容の変更も可能です。担当者にご相談ください。  
 ※写真のお料理は8名様盛りです。  
 ※入荷状況等によりお料理の内容が変更になる場合もございます。  
 ※新型コロナウイルス感染症の拡大防止のため、ホテルスタッフがお料理をお取り分けいたします。



**雅** MIYABI  
 お一人様 **¥6,000**  
 [サービス料・税込み]  
**2時間飲み放題**  
 ビール/日本酒/ウイスキー/ワイン/焼酎/ソフトドリンク

お料理内容の変更も可能です。担当者にご相談ください。  
 ※写真のお料理は8名様盛りです。  
 ※入荷状況等によりお料理の内容が変更になる場合がございます。  
 ※新型コロナウイルス感染症の拡大防止のため、ホテルスタッフがお料理をお取り分けいたします。

和洋中のバランスが良く  
厳選された素材は上質なひと時を演出します。

和洋中 [全7品]

- ① 叉焼とゴボウの梅肉和え
- ② サーモンのポワレソースバジル ベルモット酒風味
- ③ 鶏もも肉と野菜の台湾風炒め
- ④ 鱈と白子の親子茶碗蒸し
- ⑤ 豚スペアリブのトマト煮 温野菜添え
- ⑥ 寿司[キハダ鰯タタキ・海老・勘八]
- ⑦ ラズベリーとホワイトチョコのスフレ



③ 鶏もも肉と野菜の台湾風炒め



# 宴

UTAGE

お一人様 **¥7,000**  
[サービス料・税込み]

**2時間飲み放題**  
ビール/日本酒/ウイスキー/ワイン/焼酎/ソフトドリンク

無形文化遺産の伝統的な和食が楽しい宴に華を添えます。

### 和 [全7品]

- ①先付 スモークサーモンと葉野菜のさらだ豆腐ドレッシング
- ②刺身 かぼすブリ・平目・牡丹海老
- ③焼物 メヌキの雲丹焼
- ④鉢皿 旬野菜と小柱のそば粉かき揚げ
- ⑤蒸し物 道産牛とキャベツの重ね蒸し
- ⑥食事 稲庭うどん 胡麻ダレ
- ⑦デザート 黒豆ムース

お料理内容の変更も可能です。担当者にご相談ください。  
※写真のお料理は個人盛りです。  
※入荷状況等によりお料理の内容が変更になる場合もございます。

# 歡

YOROKOBI

日曜から木曜(休前日を除く)  
お一人様 **¥5,000**  
[サービス料・税込み]

**2時間飲み放題**  
ビール/日本酒/ウイスキー/ワイン/焼酎/ソフトドリンク

ボリュームたっぷり  
カジュアルパーティプランです。

### 洋中 [全6品]

- ①彩り野菜のコブサラダ
- ②豚肉と野菜の黒胡椒炒め
- ③白身魚の唐揚げマニエールソース
- ④チキンのディアボラ風ハニーマスタードポテト添え
- ⑤五目チャーハン
- ⑥マロンとキャラメルケーキ

お料理内容の変更も可能です。担当者にご相談ください。  
※写真のお料理は8名様盛りです。  
※入荷状況等によりお料理の内容が変更になる場合もございます。  
※新型コロナウイルス感染症の拡大防止のため、ホテルスタッフがお料理をお取り分けいたします。



# À LA CARTE MENU [一品料理] 一人様 ¥550 [サービス料・税込み]

パーティに華を添えるシェフお薦めの単品料理。お好みに合わせてお選びいただけます。

## 和食



道産ししゃも一夜干し



味噌おでん



鮭チャンチャン焼き

## 洋食



道産牛ロース肉のタリアータ風



ビーフシチュー



道産生ハム田舎風パテのサラダ仕立て

## 中華



海老チリソース煮



麻婆豆腐とご飯



五目あんかけ焼きそば

# DESSERT [デザート] 一人様 ¥550 [サービス料・税込み] パーティを彩るデザートもお選びいただけます。



レザンワールショコラ



北海道かぼちゃのチーズタルト



カラメルカフェムース

## 「新北海道スタイル」安心宣言

私たち事業者は、新型コロナウイルス感染症の拡大防止のため、「7つの習慣化」に取り組めます！



マスク着用・  
手洗いを徹底します



健康管理を  
徹底します



こまめに換気します



消毒・洗浄します



一定の距離を  
とっています



お客さまへ咳エチケット・  
手洗いをお願いします



取組を  
お知らせします



新北海道スタイル

ご予約・お問い合わせ

**Hotel Lifort Sapporo**

〒064-0810 札幌市中央区南10条西1丁目  
●地下鉄中島公園駅3番出口より徒歩3分

ホームページ <https://hotel-lifort-sapporo.jp/>



宴会予約直通

Tel.011-512-1632

Fax.011-513-5193

二次会プランもご用意しております。詳しくはお問い合わせください