

PARTY

PLAN



ホテルライフポート札幌 宴会プラン

2026.5.1 [fri] ▶ 10.31 [sat]



シェフのおすすめ

ソフトシェルシュリンプのチリソース煮

身がしっかりとし、頭から丸ごと食べられるソフトシェルシュリンプを使用。揚げることで香ばしさとエビの旨味を引き立たせ、ホテル特製のkokのあるチリソースと合わせた一品です。

誉

HOMARE

豪華絢爛な本格料理で上質なひととき

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

和洋中 [全8品]

- ① グラブラックスサーモン
- ② 刺身[本鮪・牡丹海老・勘八・虹鱒]
- ③ 鴨つみれとふかひれの中華コンソメスープ
- ④ ソフトシェルシュリンプのチリソース煮
- ⑤ 平目と蛤の香り蒸し 渥美産青バラ海苔あんかけ
- ⑥ 道産牛モモ肉のロティ ソースポルト
- ⑦ 寿し[縹鮭・帆立・ハタ]
- ⑧ すだちのチーズケーキ



彩 IRODORI
職人技が光る彩り豊かなプラン

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

和洋中 [全8品]

- ① 中華前菜盛り合わせ
- ② 刺身[本鮪・甘海老・真鯛]
- ③ 牛バラ肉と厚揚げ豆腐の醤油煮込み
- ④ メカジキのポワレ カチャトラーソース
- ⑤ 海老と野菜のクミン香る麻辣炒め
- ⑥ 鴨胸肉の瞬間燻製 白味噌のソース
- ⑦ 炙りサーモンと彩野菜のちらし寿司
- ⑧ あまおうのムースケーキ

煌 KIRAMEKI
煌めく料理で優雅な時間を

日曜～木曜
(休前日を除く)
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

和洋中 [全7品]

- ① クラゲと蒸し鶏の和え物
- ② 白身魚のエスカパベッシュ
- ③ ソイの唐揚げ 野菜の香味ソース
- ④ 鱈の香味蒸し
- ⑤ 道産ポークのミラノ風カツレット
- ⑥ 厚焼玉子と鮭節の五目巻寿司
- ⑦ パッションフルーツとココナッツのガトー

Option Menu

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。

【一品料理】お一人様 **¥650** [サービス料・税込み]

和食



自然卵の鶏スープ仕立て茶碗蒸し

洋食



ラム肉のロースト ベトナム風

中華



若鶏の唐揚げサラダ



胡麻だれラーメン



ビーフシチュー



麻婆豆腐

宴会場のご紹介

多目的大ホールから少人数での宴会が開ける小宴会場まで、お客様のご要望に応えられるよう会場をご用意しております。

- 2F **ライフォートホール** バンケットホール
 多目的大ホール。美しい丸天井を彩る光が、空間を多様に演出します。
- 3F **あおぎ** 和室宴会場 **はなの** 小宴会場 **いずみ** 小宴会場
- 4F **アニマート** 中宴会場 **グラーベ** 小宴会場 **レガート** 小宴会場
- 17F **サラ** スカイホール
 札幌の街並みと中島公園を眼下に望む、開放感あふれるスカイホール。にぎわいのひとときを地上17階でお過ごしください。



17F サラ

3F はなの



2F ライフォートホール

ご予約・お問い合わせ

ホテル ライフォート 札幌
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・1番出口より徒歩5分
◆ホームページ <https://hotel-lifort-sapporo.jp/>

営業予約直通 [9:30~18:00/日曜・祝日9:30~17:00]

Tel.011-512-1632




NO-FOODLOSS PROJECT
残さず食べよう!
3010運動を
推奨しています