

〈西洋料理・日本料理〉卓盛り

1名さま ¥9,000

- Menu

- 季節の前菜盛り合わせ
【12月】季節の胡麻豆腐 ドライフルーツとナッツのチーズ寄せ
合鴨スモーク 海老芝煮 つぶ貝と胡瓜の串打ち 花れんこん
【1月】黒豆 栗きんとん 青梅甘露煮 鶏八幡巻き 焼霜帆立
穴子昆布巻き つぶ貝と胡瓜の串打ち 花れんこん
- スモークサーモンとマリネシュリンプサラダ
- 季節の煮物・蒸し物
【12月】合鴨の治部煮 【1月】大根と帆立貝の旨煮
- 白身魚のオープン焼き ムニエルソース
- 牛ロース肉のロースト ポリネシアンソース
- 握り寿司
【12月】鮓 北寄貝 甘海老 【1月】ずわい蟹 しまぞい 甘海老
- 苺入りクランベリーゼリーとアーモンドミルクのパンナコッタ



〈西洋料理・中国料理〉卓盛り

1名さま ¥9,000

- Menu

- 生ハムとマーブルチーズのサラダ
- フカヒレ入りサンラータン
- 白身魚のオープン焼き レモン風味
- 牛肉と野菜のブラックペッパー炒め
- 豚ロース肉の茸クルートのせ ラタトゥイユ添え
- 蟹のあんかけチャーハン
- ラズベリームース ライチゼリー

PLUS ONE MENU

プラスワンメニュー

+¥1,000でお料理を1品追加いただけます。

西洋料理

- ピザマルゲリータ
- 魚介と茸のアヒージョ

日本料理

- 鮓の西京焼き
- 海老の天婦羅と
あいなの香味揚げ

中国料理

- 紅ズワイ蟹爪フライ
チリソース
- 海老のマヨネーズソース

ご利用特典のご案内

- A 「ブッフエレストラン ハブナ」ランチペア招待券
- B 「ブッフエレストラン ハブナ」ディナーペア招待券
- C 札幌プリンスホテル「スーベリアツインルーム」1泊室料1室2名さま宿泊券

20~99名さま A

100~199名さま A + B

200名さま以上 A + B + C

※当社のレストラン、宴会場等における食物アレルギー対応につきましては、食品表示法により製造会社等(当社の食材仕入先)に表示義務のある特定原材料7品目(えび・かに・小麦・そば・卵・乳・落花生)のみとさせていただきます。特定原材料7品目の対応をご希望のお客さまは事前にお申し出ください。 ※仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。 ※20名さまより承ります。 ※10日前までの予約制。 ※各プラン2時間までのご利用となります。 ※料金には、会場料、サービス料・消費税が含まれております。 ※写真はイメージです。

〈お問合せ〉 国際館 **パミール** 宴会予約係 TEL: 011-271-6713 (10:00A.M.~6:00P.M.)
〒060-8615 札幌市中央区南3条西12丁目



2024-2025
YEAR END & NEW YEAR
PARTY
PLAN

INTERNATIONAL
CONVENTION CENTER
PAMIR

忘年会&新年会パーティープラン

2024 12/1 SUN - 2025 1/31 FRI



各料理長が厳選した食材を使用し、
こだわりを詰め込んだスペシャルコース。

〈西洋料理・日本料理・中国料理〉コース

1名さま ¥15,000

— Menu

- 中華前菜四種盛り合わせ
- お造り三種盛り合わせ
(鮪 しまぞい 甘海老 あしらい一式)
- コンソメスープ 蛤と北海道産茸を浮かべて柚子風味
- 炊き合わせ(鮑磯蒸し)
- 国産牛ロースのロースト
トリュフ風味のポテトグラタン 赤ワインソース
- 握り寿司(中とろ 北寄貝 ぼたん海老)/
あさり真薯 清汁仕立て
- 柚子風味のショコララクテ ソルベマンダリン
- コーヒー

C O U R S E



〈西洋料理・日本料理・中国料理〉コース

C O U R S E

1名さま ¥12,000

— Menu

- 鴨胸肉の低温ロースト
桜のスモークを纏わせて
バルサミココンデュマン
- お刺身二種(サーモン 甘海老)
- ポテトのポタージュ
- 大海老のチリソース煮 蒸しパン添え
- 牛ロースのロースト
エシャロット風味ポテト添え
グレイビーソース
- 握り寿司(ずわい蟹 つぶ貝 ぼたん海老)/赤出汁
- 抹茶の焼きチーズケーキ フルーツ添え
- コーヒー



T A B L E S E R V I C E

〈西洋料理・日本料理・中国料理〉卓盛り

1名さま ¥10,000



— Menu

- 和食前菜
【12月】
季節の胡麻豆腐 ドライフルーツとナッツのチーズ寄せ
合鴨スモーク 海老芝煮 つぶ貝と胡瓜の串打ち 花れんこん
【1月】
黒豆 栗さんどん 青梅甘露煮 鶏八幡巻き 焼霜帆立
穴子昆布巻き つぶ貝と胡瓜の串打ち 花れんこん
- 鴨胸肉の低温ロースト サラダ仕立て チーズ風味
- 海老と帆立貝の南瓜風味のクリーム煮
- 豚バラ肉の柔らかか角煮 キノコあんかけ
- 牛ロースのロースト トリュフ風味のマッシュポテト
- 握り寿司
【12月】ずわい蟹 帆立貝 甘海老
【1月】鮪 つぶ貝 甘海老
- ライチムース
オレンジ入りジャスミンティージェレ

FREE DRINK

全プラン飲み放題付き 120分

- ビール(ノンアルコール含む)
- ウイスキー
- ハイボール
- 日本酒
- 焼酎(芋・麦・甲類)
- ワイン(赤・白)
- ソフトドリンク

〈OPTION〉 +¥500 カクテル3種(カシスオレンジ・ファジー・ネーブル・クーニャン)を追加いただけます。
+¥1,000 乾杯用スパークリングワインを追加いただけます。

※料金には、サービス料・消費税が含まれております。