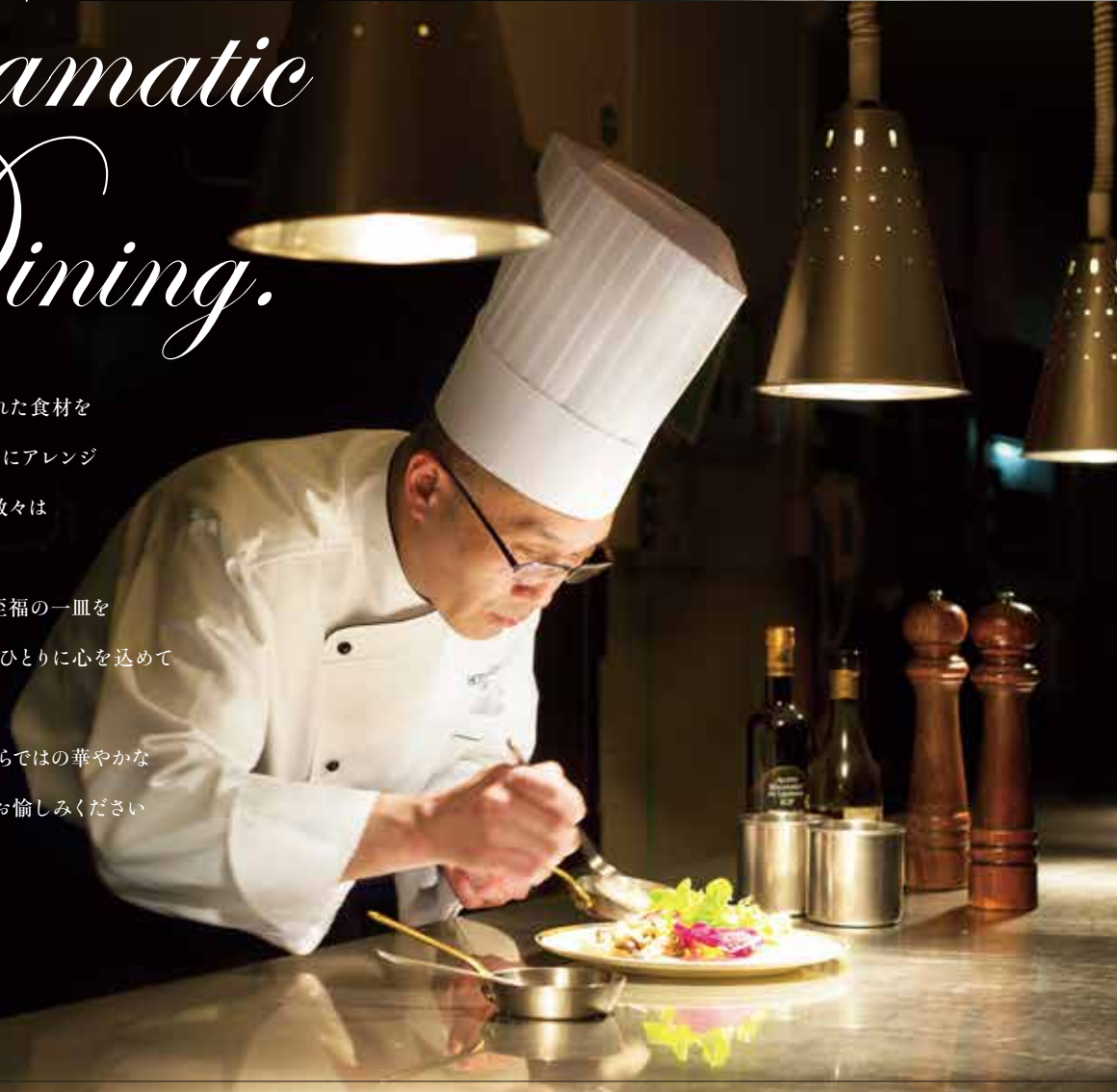




Dramatic Dining.

素材にこだわって厳選された食材を
 熟練の技でドラマティックにアレンジ
 シェフが作り出す料理の数々は
 まるで繊細なアート
 特別な一日にふさわしい至福の一皿を
 お越しいただくゲスト一人ひとりに心を込めて
 おもてないたします
 ホテルポールスター札幌ならではの華やかな
 ウェディングダイニングをお楽しみください



OPTION SERVICE

DESSERT BUFFET

デザートbuffet

パティシエによる手作りケーキ等
 豊富な品揃えでゲストをもてなします

おひとり様 850円



WELCOME DRINK

ウェルカムドリンク

披露宴がはじまる前に
 ウェルカムドリンクでゲストを
 もてなします

おひとり様 600円



CHILDREN'S MENU

お子様メニュー

お子様向けのメニューも
 ご用意しております
 2種類からお選びください



お子様ランチ 3,500円



お子様コース 5,000円

WEDDING CAKE

ウェディング 生ケーキ

ゲストの皆様と分け合っ
 てお楽しみいただける生ケーキです
 2段タイプとスクエアタイプから
 お選びください

※30名様より承ります



2段ケーキ おひとり様 850円より



スクエアケーキ おひとり様 850円より

※表示価格には税・サービス料が含まれます

北海道市町村職員共済組合泊施設
ホテル ポールスター札幌

〒060-0004 北海道札幌市中央区北4条西6丁目
 TEL.011-330-2533(プライダサロン直通)
 www.polestar-sapporo.com
 当施設は地方公務員法第42条(地方公務員の厚生制度)に基づく福利厚生施設です



POLESTAR DRAMATIC DINING

HOTEL POLESTAR SAPPORO



Full course dining of Polestar Cuisine.

ポールスターウエディングメニュー 16,000円

お造り | 阿寒湖産虹鱈と勘八のお造り 蛤の酒蒸し和出汁ジュレ掛け

スープ | 「春夏秋冬」野菜のポタージュ

中華 | 道産タラバ蟹とフカヒレの茶碗蒸し

魚料理 | **CHOICE** オマール海老のソテー ムール貝のサフランソース or 鯛のソテー ヴィネグレットソース

お口直し | ぶしゆかんのソルベ

肉料理 | **CHOICE** 牛ロースのロースト トリュフソース or 牛フィレのポワレ フォアグラソース

お食事 | **CHOICE** 握り寿司 (鮪・帆立・牡丹海老) or 五目チラン寿司 (イクラ・雲丹・帆立)

デザート | ムース ドトランシェ コーヒー

FREE DRINK フリードリンクメニュー
・乾杯用スパークリングワイン ・ビール ・日本酒 ・ウイスキー ・焼酎 ・ワイン(赤・白)
・カクテル ・オレンジジュース ・ウーロン茶 ・コーラ ・ジンジャーエール ・ノンアルコールビール

お造り

JAPANESE AMUSE

阿寒湖産虹鱈と勘八のお造り
蛤の酒蒸し和出汁ジュレ掛け

Grade up

阿寒湖産虹鱈と勘八のお造り
鮑の酒蒸し +400円



Grade up



スープ

SOUP

「春夏秋冬」野菜のポタージュ

- ・春 2~4月 じゃがいも
- ・夏 5~7月 枝豆
- ・秋 8~10月 とうもろこし
- ・冬 11~1月 かぼちゃ



Grade up

鱈のブイヤベース クレオール風 +200円

Grade up



中華

CHINESE

道産タラバ蟹とフカヒレの茶碗蒸し

Grade up

鮑の中国酒蒸し +400円



Grade up



A.



B.

魚料理

FISH DISHES

A. オマール海老のソテー ムール貝のサフランソース

or

B. 鯛のソテー ヴィネグレットソース

Grade up

キチジのソテー パルサミコソース +400円



Grade up

お口直し

REFRESH

ぶしゆかんのソルベ



A.



B.



Grade up



お食事

MEAL DISHES

A. 握り寿司 (鮪・帆立・牡丹海老)

or

B. 五目チラン寿司 (イクラ・雲丹・帆立)

Grade up

フォアグラ丼 +400円



A.



B.

Grade up



デザート

DESSERT

ムース ドトランシェ
コーヒー

