



HOTEL POLESTAR SAPPORO

和食料理長 清野 晃



和・洋・中シェフが  
織りなす  
スペシャルメニュー

# THE MENU

HOTEL POLESTAR SAPPORO PRESENTS

和・洋・中のシェフ3名が監修した  
渾身のスペシャルコースを期間限定でご提供いたします  
ぜひこの機会にプレミアムなひとときをご堪能ください



中華料理長 石井 英司



洋食料理長 石川 秀樹

2025.6.3(TUE)~6.29(SUN) おひとり様 8,000円(税込)

ご利用時間 17:00~21:00 (L.O.food 20:00/drink 20:30)  
定休日:月曜日(祝日の場合も含む)

特別コース(全7品)+120分飲み放題

**予約制** ※ご利用日の3日前までにご予約ください。※4名様より承ります。※ご予約時間につきましてはご相談ください。



## [オードブル]

- ・泊産「北海道とまりカブトサーモン」の漬け
- ・カマンベールチーズの炙り
- ・道産 白貝の香草パン粉焼き

## [和の前菜]

- ・枝幸産 ほたての炙り 柚子味噌かけ
- ・苫前産 ひらめの昆布じめ
- ・自家製ごま豆腐

## [スープ]

- ・ふかひれスープ フーヨー
- 道産毛がにの泡仕立て<美容>

## [魚料理]

- ・大海老と野菜のパートフィロ包み XO醤ソース

## [肉料理]

- ・十勝産 ハーブ牛ロース肉のステーキ&  
道産エゾシカ肉のハンバーグ クレベネット包み  
季節の野菜のローストを添えて

## [食事]

- ・道産米の炊きたて土鍋 鯛めし(だし汁付き)

## [デザート]

- いちじく いちじく  
・無花果のコンポート&無花果のゼリー 寄せ  
バニラアイスクリームとともに

詳細はホテルのホームページをチェック!

ポールスター札幌

検索

※仕入れの状況により内容を変更する場合がございます。※写真はイメージです。



北海道市町村職員共済組合宿泊施設  
ホテル **ポールスター札幌**

〒060-0004 札幌市中央区北4条西6丁目  
<https://www.polestar-sapporo.com>

ご予約・お問い合わせは  
(レストラン直通)

**TEL.011-330-2534**