



和食会席 プラン 10,000円

個人盛り

- 先付け3種盛り合わせ
 - お吸い物
- 料理長厳選食材の盛り合わせ
 - 本日の仕入れ魚の焼き物
 - 蒸し物、または煮物
 - 牛肉のおすすめ料理
 - 季節の炊き込みご飯
- 甘味

2時間
飲み放題

※画像はイメージです

Dining & Bar 179 レストランのご案内

ご宴会後のアフターパーティーは
落ち着いた雰囲気の中で

ご利用時間 19:00~21:00

二次会プラン
おひとり様 **3,500円** (税込)

- 冷製料理&温製料理の盛り合わせ
- 120分フリードリンク付きなど

※毎週月曜日は定休日 ※10名様以上でのご利用は事前予約が必要です。 ※仕入れの状況により内容を変更する場合がございます。

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2番地

ご予約・お問い合わせは営業部宴会予約担当まで
TEL.011-330-2532 (直通)
受付時間 / 9:00~18:00

※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。



秋のパーティープラン Autumn Party Plan

美食と語らいが彩る、
実りのひととき。

洗練された空間で味わう、秋の味覚と心通うひととき。
おもてなしの心と旬の彩りが響き合う、贅沢なパーティープランです。

2025.9.1 (Mon) ▶ 11.30 (Sun)



HOTEL POLESTAR SAPPORO



10,000円

和・洋・中 [お料理7品]

個人盛り

- 前菜4種盛り合わせ
- 鯛の昆布めカルパッチョ 焼き茄子とガラムのサラダ
- トリュフ香る茶碗蒸し フォアグラのソテー添え
- うなぎの白焼きと秋野菜の天麩羅3種盛り合わせ 山椒塩・山わさび添え
- 道産牛ヒレステーキ 焦がしバターのオイスターソース
- 魚介のタルタルとアボカドのカフェ飯スタイル
- アップルパイとバニラアイス



8,000円

和・洋・中 [お料理7品]

- お造り3種盛り合わせ
- 前菜2種盛り合わせ
- 鶏もも肉と魚介のクリーム煮込み パイ包み焼き
- カジキマグロのニンニク味噌 照り焼き仕立て
- 富良野産ブランドポーク「一番星」ロース肉の低温ロースト エスカルゴバターの香り
- 海鮮ピリ辛あんかけご飯
- かぼちゃプリン



7,000円

和・洋・中 [お料理7品]

- サーモンの塩麹マリネとモッツァレラチーズの西京マリネ ミルフィーユ仕立て
- 前菜2種盛り合わせ
- 鶏もも肉の酒塩炙り焼き
- 目扱と彩り野菜の辛し炒め
- 道産ポークカツレツ デミグラスソース パケットグラタン仕立て
- 冷製とろろそばラーメン
- 本日のデザート

全コース2時間飲み放題付き ビール、ワイン、ウイスキー、カクテル、日本酒、焼酎、サワー、ノンアルコールビール、ソフトドリンク

※表示価格には税・サービス料が含まれております。※ご予約は10名様より承ります。画像はイメージです。盛り付け・器は実際と異なる場合がございます。※仕入れの状況により内容を変更する場合がございます。