

落ち着いた雰囲気の中で、尽きない話をゆっくりと。

二次会プラン

ご利用時間 19:00～21:00
※定休日:月曜日(祝日の場合も含む)



Aコース

120分間のフリードリンク(生ビールを含む約40種類)

おひとり様 **3,500円**

冷製料理盛り合わせ & 温製料理盛り合わせ

Bコース

90分間のフリードリンク(生ビールを含む約40種類)

おひとり様 **3,000円**

冷製料理盛り合わせ & 温製料理盛り合わせ

※10名様以上でのご利用は事前予約が必要です ※表示価格はすべて税込です ※仕入れの状況により内容を変更する場合がございます ※画像はイメージです

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

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

※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。



忘年会・新年会プラン

Year-end party / New year party Plan

2025.12.1mon - 2026.2.28sat



12,000円コース

和・洋・中[お料理8品] 個人盛り

- ・本日のお造り3種盛り合わせ
- ・本日の前菜5種盛り合わせ
- ・道産鶏(桜姫)もも肉の塩麴焼き フォアグラのソテー添え
- ・鮑とフカヒレの煮込み 春巻き包み焼き
- ・目抜のカラスミ焼き
- ・十勝ハーブ牛のローストビーフ 赤ワインソース
- ・サーモンとガリ鯖の押し寿司 イクラ添え
- ・いちごと薔薇のヴェリース



10,000円コース

和・洋・中[お料理7品]

- ・本日のお造り3種盛り合わせ
- ・本日の前菜2種盛り合わせ
- ・羅臼産ツブ貝とキノコのソテー
ガーリックトースト添え
- ・海老とズワイガニ爪のチリソース煮
- ・滝上産鴨胸肉のロースト
オレンジ風味のベリーソース
- ・穴子ちらし寿司
- ・本日のデザート

8,000円コース

和・洋・中[お料理7品]

- ・味噌風味のサーモンマリネ
レモンドレッシング添え
- ・ドライトマトのケーキサレと生ハム
クリームチーズと共に
- ・鶏もも肉のロースト
バターチキンカレーソース ナン添え
- ・道産鱈の紹興酒蒸し ネギ油ソース
- ・道産豚肉の角煮 柚子胡椒餡
馬鈴薯と焼きりんご添え
- ・海鮮豆乳麺 旨辛仕立て
- ・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。