

## 特別なひとときを彩る追加逸品



キーマカレーのナンピザ 850円



鶏唐揚げと  
ポテトフライ盛り合わせ 850円



麻婆豆腐…………… 850円



海老のチリソース 1,000円



握り寿司3種…………… 1,000円



道産牛乳の  
バナナコッタ…………… 650円



フランボワーズ  
シャーベット…………… 500円



バスクチーズケーキと  
フルーツ盛り合わせ 1,000円

※表示価格は税・サービス料込みのお一人様料金です。オプションメニューは全て卓盛りでの提供となります。



### Dining & Bar 179 レストランのご案内

実りあるご歓談に、さらなるひとときを。

#### 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)

冷製料理盛り合わせ  
&  
温製料理盛り合わせ **おひとり様 3,500円**

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)

冷製料理盛り合わせ **おひとり様 3,000円**

※10名様以上でのご利用は事前予約が必要です ※表示価格は全て税込です  
※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

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

Q 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。



# 秋のパーティープラン Autumn Party Plan

2026 9.1<sup>TUE</sup> - 11.30<sup>MON</sup>

美食と語らいが彩る、実りのひととき。  
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。



HOTEL POLESTAR SAPPORO



特別な席にふさわしい、最上級のおもてなし  
料理長が吟味した旬の美味を贅沢に…

# 10,000円コース

個人盛り  
[和・洋・中] お料理7品

- 本日の鮮魚 お造り三種盛り合わせ
- 十勝産ハーブ牛の厚切りグリル
- 羅臼産ツブ貝と道産キノコの小さなグラタン メルバートスト添え
- ブルーチーズとリンゴのサラダ 赤ワインソース
- タラバガニのロワイヤル サフラン風味のスープ仕立て
- 道産秋野菜と半熟卵の天井
- 大海老の湯葉巻きチリソース
- ホワイトチョコレートのテリーヌ アイス添え

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  
飲み放題延長料金 30分 1,000円 / 1時間 2,000円

※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。(10,000円コースのみ8名様より承ります。)  
※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



# 満足度で選ばれる おすすめのスチーフプラン 8,000円コース

[和・洋・中] お料理7品

- 本日のお造り三種盛り合わせ
- 魚介のタルタル カクテル仕立て
- 手長エビのフリット サルサカンパニョーラ
- 道産鶏肉桜姫と甘味の牡蠣ソース炒め
- 道産豚はほ肉の赤ワイン煮込み 十勝産北あかりのマッシュポテト添え
- 穴子と牛蒡の宝楽炊き込みご飯
- 本日のデザート



# 気軽なお集まりに最適 7,000円コース

[和・洋・中] お料理6品

- 本日の前菜三種盛り合わせ
- サーモンマリネ グリーンペッパーソース サラダ仕立て
- 道産鶏胸肉のコンフィ 焦がしバターとエストラゴンのヴァネグレットソース
- 海老と浅利の甘辛炒め
- 上富良野産地養豚ロース肉の低温ロースト オニオンペッパージンジャーソース
- 肉みそ仕立てのラーメンサラダ