

THE MENU

HOTEL POLESTAR SAPPORO PRESENTS



スペシャルな一皿が、
特別な時間をつくる。

特別なコース「THE MENU」
シェフ渾身の極上メニューで
特別なひとときをご堪能ください。

2026.11.1^{SUN} ~ 2027.1.31^{SUN}

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)

おひとり様

8,000円 特別コース(全7品)+120分飲み放題

※4名様より承ります。 ※ご利用日の3日前までにご予約ください。
※ご予約時間につきましてはご相談ください。※写真はイメージです。
※仕入れの状況により内容を変更する場合がございます。

■オードブル

苫前産 平目の昆布締めのカルパッチョ 菜園風
道産 クリームチーズとオリーブオイルの冷製ソース

■前菜盛り合わせ

あん肝のプレス / 道産 つぶ貝の煮つけ / 噴火湾産 ほたての松前煮

■スープ

道産 じゃがいも「インカのめざめ」のフランとコンソメスープ

■魚料理

道産 鮫鯨のカツレツ くるみオイル入りにんにくのピューレを添えて

■肉料理

別海産 別海牛リブローズ肉のステーキ 黒トリュフの塩とともに

■食事

手作り醤油漬けいくらご飯 (羅白産 生筋子使用)

■デザート

チョコレートのタルト&バニラアイスクリーム フルーツを添えて

◆団体特典◆1団体につき10名様以上のご利用で幹事様にホテル利用券8,000円分贈呈



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

お問い合わせは (レストラン直通)

TEL. 011-330-2534

🔍 ポールスター札幌 🔍 検索



忘年会・新年会 プラン



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）

- ◆ あさりのロワイヤル
- ◆ 本日の前菜（3種）
- ◆ 幕別産 ブランド放牧豚「どろぶた」使用
ポークコンフィのホットサラダ
- ◆ 羅臼産 鱈とほたて稚貝のブイヤベース
- ◆ 道産 牛ヒレ肉のパンチェッタ巻き シャリアピンソース
- ◆ 2種の握り寿司
- ◆ ガトーショコラ&チーズケーキ 柚子のマーマレード添え

お料理 7 品
120 分飲み放題付き

おひとり様

7,000 円

団体特典 1 団体につき 10 名様以上のご利用で幹事様にホテル利用券 5,000 円分贈呈



- ◆ 本日のオードブル（3種）
- ◆ ほうれん草のカルボナーラ風ピザ
- ◆ 道産 鮫鱈のパートフィロ包み アメリケーヌソース
- ◆ 道産 豚肩ロース肉のトマト煮
- ◆ 根菜のラザニア
- ◆ 2種のプチケーキ

お料理 6 品
120 分飲み放題付き

おひとり様

6,000 円

団体特典 1 団体につき 10 名様以上のご利用で幹事様にホテル利用券 3,000 円分贈呈

フリードリンク
メニュー

生ビール・ワイン（白・赤）・ウイスキー・ハイボール・焼酎・梅酒・日本酒・カクテル
酎ハイ&サワー・ノンアルコールビール・ソフトドリンク

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

お問い合わせは（レストラン直通）

TEL. 011-330-2534

検索

