Dramatic Dining.

素材にこだわって厳選された食材を
熟練の技でドラマティックにアレンジ
シェフが作り出す料理の数々は
まるで繊細なアート
特別な一日にふさわしい至福の一皿を
お越しいただくゲスト一人ひとりに心を込めて
おもてなしいたします
ホテルポールスター札幌ならではの華やかな
ウエディングダイニングをお愉しみください

OPTION SERVICE

DESSERT BUFFET
デザートブッフェ

パティシエによる手作りケーキ等
豊富な品揃えでゲストをもてなします

おひとり様 850円

WELCOME DRINK
ウェルカムドリンク

披露宴がはじまる前に
ウェルカムドリンクでゲストを
もてなします

おひとり様 600円

CHILDREN'S MENU
お子様メニュー

お子様向けのメニューも
ご用意しております
2種類からお選びください

お子様ランチ 3,500円

お子様コース 5,000円

WEDDING CAKE
ウエディング
生ケーキ

ゲストの皆様と分け合って
お楽しみいただける生ケーキです
2段タイプとスクエアタイプから
お選びください

※30名様より承ります

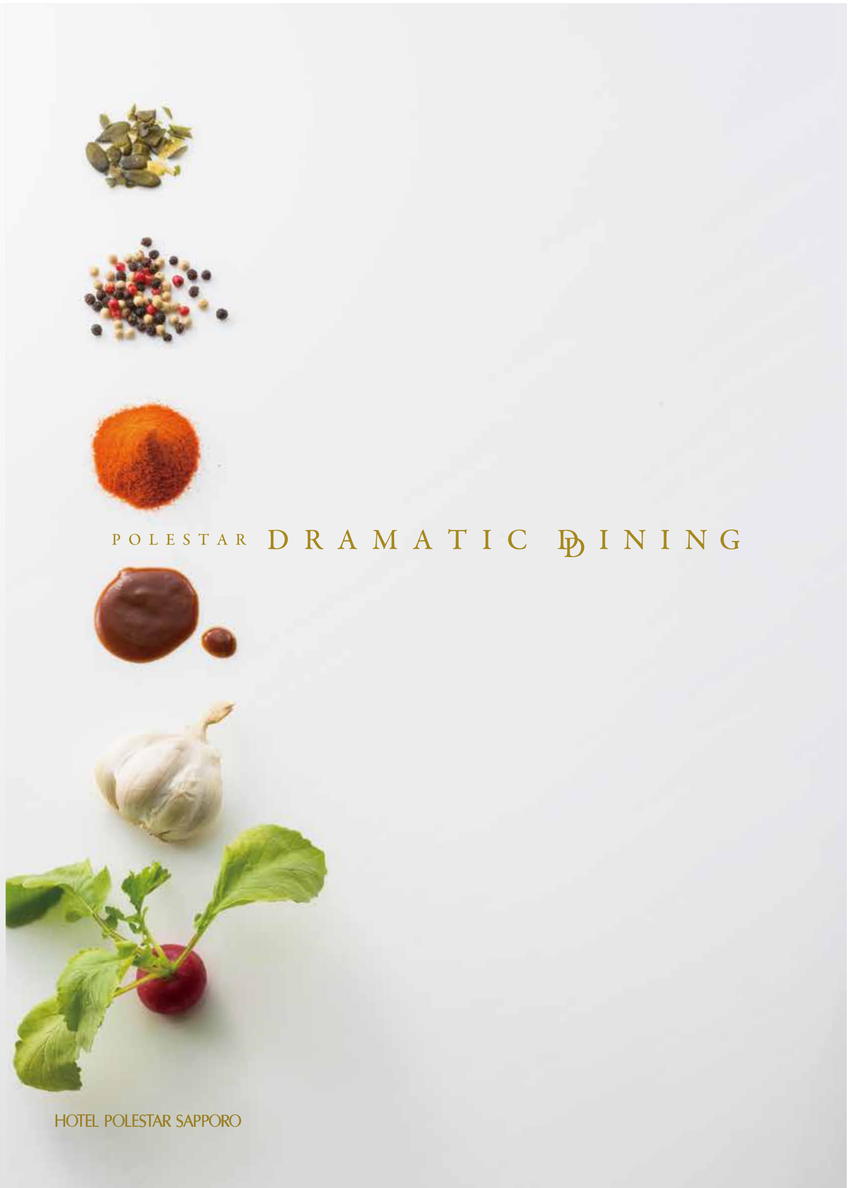
2段ケーキ おひとり様 850円より

スクエアケーキ おひとり様 850円より

※表示価格には税・サービス料が含まれます

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 北海道札幌市中央区北4条西6丁目
TEL.011-330-2533(ブライダルサロン直通)
www.polestar-sapporo.com

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



POLESTAR DRAMATIC DINING

HOTEL POLESTAR SAPPORO

Full course dining of Polestar Cuisine.

ポールスターウエディングメニュー 16,000円

| お造り |
阿寒湖産虹鱒と勘八のお造り 鮟の酒蒸し和出汁ジュレ掛け

・

| スープ |
「春夏秋冬」野菜のポタージュ

・

| 中華 |
道産タラバ蟹とフカヒレの茶碗蒸し

・

| 魚料理 |
CHOICE オマール海老のソテー ムール貝のサフランソース or 鯛のソテー ヴィネグレットソース

・

| お口直し |
ぶしゅかんのソルベ

| 肉料理 |
CHOICE 牛ロースのロースト トリュフソース or 牛フィレのポワレ フォアグラソース

・

| お食事 |
CHOICE 握り寿司（鮪・帆立・牡丹海老） or 五目チラシ寿司（イクラ・雲丹・帆立）

・

| デザート |
ムース ド トランシェ　コーヒー

FREE DRINK フリードリンクメニュー

・乾杯用スパークリングワイン　・ビール　・日本酒　・ウイスキー　・焼酎　・ワイン（赤・白）
・カクテル　・オレンジジュース　・ウーロン茶　・コーラ　・ジンジャーエール　・ノンアルコールビール

お造り
JAPANESE AMUSE

阿寒湖産虹鱒と勘八のお造り
鮟の酒蒸し和出汁ジュレ掛け

Grade up
阿寒湖産虹鱒と勘八のお造り
鮑の酒蒸　+400円

スープ
SOUP

「春夏秋冬」野菜のポタージュ
・春　2~4月 じゃがいも
・夏　5~7月 枝豆
・秋 8~10月 とうもろこし
・冬 11~1月 かぼちゃ

Grade up
鱈のブイヤベース クレオール風
+200円

中華
CHINESE

道産タラバ蟹とフカヒレの茶碗蒸し

Grade up
鮑の中国酒蒸し　+400円

CHOICE 魚料理
FISH DISHES

A. オマール海老のソテー ムール貝のサフランソース
or
B. 鯛のソテー ヴィネグレットソース

Grade up
キチジのソテー バルサミコソース +400円

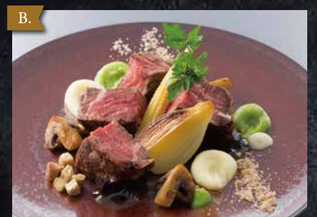
お口直し
REFRESH

ぶしゅかんの
ソルベ

CHOICE 肉料理
MEAT DISHES

A. 牛ロースのロースト トリュフソース
or
B. 牛フィレのポワレ フォアグラソース

Grade up
道産ドライエイジングビーフのグリル +500円



CHOICE お食事
MEAL DISHES

A. 握り寿司（鮪・帆立・牡丹海老）
or
B. 五目チラシ寿司（イクラ・雲丹・帆立）

Grade up
フォアグラ丼　+400円

デザート
DESSERT

ムース ド トランシェ
コーヒー