

2026 年 9 月

館内全レストランで“ハロウィン限定メニュー&イベント”

札幌プリンスホテル

ハロウィンの世界観を美食とともに楽しむ特別な一週間
札幌プリンスホテル全館で限定メニューやイベントを開催
販売期間:2026 年 10 月 24 日(土)～10 月 31 日(土)

札幌プリンスホテル(所在地:北海道札幌市中央区南 2 条西 11 丁目、副総支配人:大久保 克彦)では、2026 年 10 月 24 日(土)～10 月 31 日(土)の期間中に、館内レストラン・ラウンジにて限定メニューやイベントを提供いたします。

「オールデイダイニング グランデュール」では、お子さま向け特典や仮装来店割引を実施するほか、ハロウィンスイーツランチを販売いたします。「中国料理 芙蓉城」ではハロウィン限定コース、「ステーキハウス 桂」では白老牛フィレ肉と秋の味覚を味わうディナーコースのデザートにハロウィンのデコレーションに、また、「スカイラウンジ トップ オブ プリンス」ではハロウィン仕様のアフタヌーンティーを提供いたします。秋の味覚とハロウィンの世界観を融合させた特別なメニューと共に、ご家族やご友人と楽しむ秋のひとときを演出します。

各レストランの詳細

■オールデイダイニング グランデュール(1F)

「ディナーブッフェ限定ハロウィン特典」

営業時間:5:30P.M.～9:00P.M.(L.O.8:30P.M.)

料 金:おとな¥6,500/65 才以上¥6,200/小学生¥3,000/幼児¥1,900 ※3 才まで無料

【POINT】

ディナータイム限定で小学生以下のお子さまがスタッフに「トリック・オア・トリート」と伝え、お菓子のプチギフトをプレゼント。また、期間中に仮装をしてご来店いただいたお客さまを対象に、おとな料金 1 名さま ¥6,500 より 10%割引でご案内いたします。

「ハロウィンスイーツランチ(ソフトドリンクバー付き)」※1 日 40 名さま限定

営業時間:11:30A.M.～2:00P.M.

料 金:1 名さま¥3,800



ハロウィンスイーツランチイメージ

【POINT】

期間限定でハロウィンのデコレーションを施したスイーツランチプランを提供いたします。
グランデセールには白いさつまいも『きみまるこ』を使用したモンブランパフェをご用意いたします。
秋の味覚をふんだんに使用したメニューの数々をご友人やご家族、大切な人とお楽しみください。

※料金には、ソフトドリンクバー、サービス料、消費税が含まれております。※前日 6:00P.M までの予約制。

◎本件に関する報道各位からのお問合せは
札幌プリンスホテル マーケティング/広報担当
TEL:011-241-1114 FAX:011-271-6647

■中国料理 芙蓉城(2F)

「ハロウィン限定コース」

営業時間:5:00P.M.～9:00P.M.(最終入店 7:00P.M.)

料 金:1 名さま¥10,000

※料金には、消費税が含まれております。別途サービス料 13%を加算させていただきます。※前日 6:00P.M までの予約制。



ハロウィンコースのイメージ

■ステーキハウス 桂(28F)

「秋の味覚ディナー～ハロウィンデコレーションスイーツ～」

営業時間:5:30P.M.～10:00P.M.(L.O. 9:00P.M.)

料 金:1 名さま¥20,000

※料金には、消費税が含まれております。別途サービス料 13%を加算させていただきます。※前日 6:00P.M までの予約制。



「秋の味覚ディナーのハロウィンデザート」イメージ

■スカイラウンジ トップ オブ プリンス(28F)

「天空のアフタヌーンティー『秋彩(しゅうさい)』ハロウィンデコレーション」

営業時間:①12:00NOON～ ②12:30P.M.～ ③1:00P.M.～ ④1:30P.M.～ ⑤2:30P.M.～ (土休日のみ)

料 金:1 名さま ¥5,500

※料金には、消費税が含まれております。別途サービス料 13%を加算させていただきます。※前日 6:00P.M までの予約制。



「秋彩(しゅうさい)」ハロウィンデコレーションイメージ

【POINT】

ハロウィンを楽しむこの時期にふさわしい、本格中国料理を堪能できる特別なディナープランをご用意いたしました。南瓜を器に使用した、見た目にも華やかな一品。南瓜のやさしい甘さとフカヒレの上品な旨みが溶け合う、味わいをお楽しみいただけます。遊び心あふれるメニューの数々をご家族やご友人、大切な方とともに楽しいひとときをお過ごしください。

【POINT】

メインは、北海道を代表するブランド和牛「白老牛」フィレ肉のコース料理。お食事には、秋の味覚であるサンマとキノコを使用した炊き込みご飯を提供いたします。コースを締めくくるデザートには、さっぱりとしたアイスマルクにハロウィンのデコレーションが飾りつけられます。秋の味覚とハロウィンの華やかさをお楽しみください。

【POINT】

妖しくも可愛らしいハロウィンの世界観を詰め込んだアフタヌーンティー、見た目にも華やかなスイーツの数々とともに、特別なティータイムをご用意いたしました。別添えのミニパルフェには茨城県「笠間の栗」を使用しております。ホクホクとした甘みと風味をお楽しみください。