

2022年8月29日 SGH-22-25

食欲の秋をホテルで楽しむ

## 札幌グランドホテル レストランプラン「採れたての秋」開催

2022年9月1日（木）～10月31日（月）

株式会社グランビスタ ホテル&リゾート（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：須田貞則）が経営する、札幌グランドホテル（札幌市中央区、総支配人：長瀬隆則）では、2022年9月1日（木）より、レストランプラン「採れたての秋」を開催いたします。



ランチバイキング（ノーザンテラスダイナー）



9月今月のスイーツ（ノーザンテラスダイナー）

美味しいものがいっぱい出揃う秋。札幌グランドホテルでは各レストランにて秋を感じられるメニューを多数ご用意しております。東館1階ノーザンテラスダイナーでは「採れたての秋×ビストロフレンチ」がテーマのバイキングや北海道産野菜をアクセントにした秋の味覚が堪能できるコース料理をご用意。東館2階チャイニーズダイニング 黄鶴では毎月ご好評をいただいている「美福ランチ」にて旬の茸を使った麺料理のランチセットをご提供。本館4階ガーデンダイニング 環楽では日本庭園を眺めながら、松茸や南瓜、無花果など旬の食材を使った御膳や会席料理をご用意しております。

秋の味覚を存分にお楽しみいただけるプランで、ご友人やご家族とはもちろん、おひとり様でも「食欲の秋」をごゆっくり満喫いただけます。

札幌グランドホテルは、1934年の開業以来、地産地消をもとに新しい食文化の発信を担ってまいりました。これからも次の未来へのチャレンジ精神を忘れず、新しい生活様式にも対応し、皆様により豊かな時間をご提供できるよう、歩み続けてまいります。

[報道関係お問い合わせ先]

札幌グランドホテル マーケティング室 担当：澁谷・高倉

E-mail : [etakakura@granvista.co.jp](mailto:etakakura@granvista.co.jp) Tel : 011-261-3336

◆◆◆ 札幌グランドホテル レストラン「採れたての秋」概要 ◆◆◆

◇開催期間：2022年9月1日（木）～10月31日（月）※店舗によって異なります

【ノーザンテラスダイナー（東館1階）】

開催期間：2022年9月1日（木）～10月31日（月）

●ランチバイキング 11:30～14:30

料金：大人 ¥2,900 / 65歳以上 ¥2,400 / 小学生 ¥1,450

4歳～未就学児 ¥700 / 3歳以下無料 ※すべて税・サ込

●ディナーバイキング 17:00～18:30 ご来店 ※土曜日・日曜日・祝日開催

料金：大人 ¥4,800 / 65歳以上 ¥4,000 / 小学生 ¥2,400

4歳～未就学児 ¥1,200 / 3歳以下無料 ※すべて税・サ込



ランチバイキング

メニュー例：

フランスのビストロを訪ねたように。札幌グランドホテルならではの洋食を新スタイルでお届けいたします。

- ・北海道産秋鮭のムニエル グルノーブル風
- ・北海道産鶏手羽元のコンフィ レンズ豆のブレゼ添え（9月限定ランチ実演メニュー）
- ・帆立貝のポワレ 北海道産茸のポルドレーズを添えて（9月限定ディナー実演メニュー）他

●ソレイユコース・エトワールコース 17:00～19:00（L.O.）

北海道産の野菜をアクセントに、秋の一皿をお楽しみいただける月替わりのコースです。

料金：ソレイユコース おひとり様 ¥6,000（税・サ込）

エトワールコース おひとり様 ¥4,500（税・サ込）

メニュー例：

9月 | 秋鮭のポワレ 根セロリのピューレ入りブルブランソース 他

10月 | そらち南さつまいもクラブから「由栗いも」のクリームスープ 他



9月ソレイユコース

【報道関係お問い合わせ先】

札幌グランドホテル マーケティング室 担当：澁谷・高倉

E-mail : [etakakura@granvista.co.jp](mailto:etakakura@granvista.co.jp) Tel : 011-261-3336

●今月のスイーツ 11:30～14:30 / 17:00～20:30 (L.O.)

・9月 | ぶどうと和栗のモンブラン ¥1,800 (税・サ込)

栗の風味を活かした甘さ控えめなモンブランと秋が旬のぶどうを  
合わせました。

・10月 | タルト・ブロンドショコラ・フィグ ¥1,500 (税・サ込)

塩味も感じられるブロンドショコラに無花果を合わせました。



タルト・ブロンドショコラ・フィグ

【チャイニーズダイニング 黄鶴 (東館 2階)】

開催期間：2022年9月1日(木)～10月31日(月)

●美福ランチ 11:30～14:30 (L.O.) おひとり様 ¥2,500 (税・サ込)

美と健康を意識する方におすすめのランチメニュー。

秋の味覚「茸」を使用した麺料理を月替わりでご用意しております。

メニュー例：

9月 | 海の幸と茸の塩味湯麺 他

10月 | 色々茸と鶏肉のあんかけ焼そば 他



9月美福ランチ

●王朝コース 17:00～19:00 (L.O.) おひとり様 ¥20,000 (税・サ込)

美食家に贈る至福の逸品をさまざまな調理方法でお愉しみください。

メニュー例：

9月 | 活鮑と秋鮭銀聖のスチーム 葱油の香り 他

10月 | ふかひれ姿と松茸の蒸しスープ 他



10月王朝コース

※その他、おひとり様 ¥7,000 (税・サ込) よりディナーコースをご用意しております。

[報道関係お問い合わせ先]

札幌グランドホテル マーケティング室 担当：澁谷・高倉

E-mail : [etakakura@granvista.co.jp](mailto:etakakura@granvista.co.jp) Tel : 011-261-3336

【ガーデンダイニング 環楽（本館4階）】

開催期間：2022年9月1日（木）～10月31日（月） ※日曜日・水曜日定休

●季節の籠御膳 11:30～14:30（L.O.）おひとり様 ¥3,800（税・サ込）

美味しいものを少しずつ召し上がりたい方におすすめのランチ御膳。

メニュー例：

9月 | 秋鯖味噌幽庵焼 他

10月 | 秋鮭牛酪幽庵焼き 他



9月の籠御膳

●環楽会席 17:00～19:00（L.O.）おひとり様 ¥16,000（税・サ込）

※ディナータイムは前日正午までの予約制

繊細な技と山海の幸。美味尽くしの秋会席をご用意しております。

メニュー例：

9月 | 白老牛の炭火焼 朴葉盛り 他

10月 | 八角雲丹味噌田楽焼 他



10月の環楽会席

※その他、おひとり様 ¥8,000（税・サ込）より

ディナーコースをご用意しております。

【北海道ダイニング ビックジョッキ（別館1階）】

開催期間：2022年9月1日（木）～10月29日（土）

※火曜日～土曜日限定開催

●パーティープラン 17:00～19:00 ご来店迄

冷えたビールに、名物の元祖ラーメンサラダ、秋の味覚をご提供いたします。

料金：おひとり様 全7品 ¥6,000（税・サ込） / 全8品 ¥8,000（税・サ込）

※15名様よりご予約承ります。※ご利用日の5日前までにご予約ください。

メニュー例：・茸のマリネとスモークサーモン ガーリックバゲット添え

・秋野菜とベーコンのジャーマンポテト仕立て 他



¥8,000 パーティープラン

【報道関係お問い合わせ先】

札幌ランドホテル マーケティング室 担当：澁谷・高倉

E-mail：[etakakura@granvista.co.jp](mailto:etakakura@granvista.co.jp) Tel：011-261-3336

【ラウンジ・バー オールドサルーン 1934（別館 1 階）】

開催期間：2022年9月1日（木）～10月31日（月） ※日曜日・祝日定休

●フリーヴルプラン 17:00～19:30 ご来店迄

9月は「鰯・茸・栗・南瓜」、10月は「鮭・柿・りんご・さつまいも」がテーマのオードヴルが食べ放題。200種類以上のカクテルもフリードリンクでお楽しみいただけます。

料金：おひとり様 ¥4,800（税・サ込）

メニュー例：

9月 | 海老と茸のアヒージョ 他

10月 | サーモンと柿のリゾット 他



9月フリーヴルプラン

◇お客様からのお問い合わせ：011-261-3311（ホテル代表）

---

【報道関係お問い合わせ先】

札幌グランドホテル マーケティング室 担当：澁谷・高倉

E-mail：[etakakura@granvista.co.jp](mailto:etakakura@granvista.co.jp) Tel：011-261-3336



【北海道スタイル安心宣言を踏まえたホテルの取り組み】

札幌グランドホテルでは、北海道庁から発表された「北海道スタイル」安心宣言を踏まえ、お客様とスタッフの健康と安全、公衆衛生を第一に、以下の対策およびお客様にお願いをさせていただいております。

● 検温の実施

ホテル入館口に AI 体温検知カメラを設置し、検温を実施いたします。

37.5℃以上の発熱をされているお客様、また体調の優れないお客様は、ご入館をご遠慮いただいております。

※37.5℃の基準は行政の指針によるものです。

● アルコール消毒液の設置

各フロアにおけるロビーやレストラン、宴会場、ホテルショップに消毒液を設置し、お客様がよりご利用いただきやすい安全・安心な環境整備に努めております。皆様のご協力をお願いいたします。

● マスクの着用をお願いいたします。

● ホテル内の通常清掃に加え、不特定多数のお客様が触れる箇所は定期的な消毒を実施しております。

● エレベーターや喫煙所につきまして、過密防止のため、定員を制限させていただきます。ご利用の際は、譲り合ってくださいようご協力をお願いいたします。

その他、宿泊・レストラン・宴会に関する詳細の取り組みにつきましては下記ページよりご確認くださいませ。

<https://grand1934.com/offer/season/safty/>

---

【報道関係お問い合わせ先】

札幌グランドホテル マーケティング室 担当：澁谷・高倉

E-mail : [etakakura@granvista.co.jp](mailto:etakakura@granvista.co.jp) Tel : 011-261-3336

---

# GRANVISTA

## HOTELS & RESORTS

グランビスタ ホテル&リゾートは、北海道で初めての本格的洋式ホテルとして誕生した北の迎賓館・札幌グランドホテルを有し、全国各地にシティホテル、ビジネスホテル、温泉旅館、総合海洋レジャー施設、ゴルフ場、ハイウェイレストランなどの施設運営を通じ、ホテル運営受託事業を展開、地域とともに歩んでいます。

企業名： 株式会社グランビスタ ホテル&リゾート  
所在地： 東京都千代田区内神田 2-3-4 S-GATE 大手町北 5F  
創立： 1958年8月27日  
資本金： 1億円  
代表取締役社長： 須田 貞則  
TEL： 03-5209-4121（代表）  
URL： [granvista.co.jp](http://granvista.co.jp)  
Facebook： [facebook.com/granvista.co.jp](https://facebook.com/granvista.co.jp)

### 施設一覧

札幌グランドホテル / 札幌パークホテル / 熊本ホテルキャッスル（提携施設） / ホテルインターゲート京都 四条新町 / ホテルインターゲート東京 京橋 / ホテルインターゲート広島 / ホテルインターゲート金沢 / ホテルインターゲート大阪 梅田 / 銀座グランドホテル / ホテル・ザ・ルーツ / 京町家 京都二条 さわら木の宿 / 京町家 京都ぎをん 八坂の宿 / 白良荘グランドホテル / ホテルゆもと登別 / 鴨川シーワールド / 鴨川シーワールドホテル / 神戸市立須磨海浜水族園（指定管理） / 苫小牧ゴルフリゾート 72 / 佐野ハイウェイレストラン / 足柄ハイウェイレストラン / 大津ハイウェイレストラン /



# SAPPORO GRAND HOTEL

札幌グランドホテルは、故、秩父宮殿下提唱のもと、政財界の応接室、市民の社交場として 1934 年に誕生し、「北海道初の本格的洋式ホテル」として、西欧文化の窓口という役割を担い続けております。1951 年 5 月に北海道初の政府登録国際観光ホテルとなり、1978 年 6 月には日本初のペルパーソン（女性）が登場するなど、常に時代の先駆者として歩み続けております。

※札幌グランドホテルは、グランビスタ ホテル&リゾートのグループ施設です。

名称： 札幌グランドホテル  
所在地： 〒060-0001 北海道札幌市中央区北 1 条西 4 丁目  
開業： 1934 年 12 月 11 日  
構造： 地上 17 階・地下 2 階  
客室数： 494 室・986 名  
URL： [grand1934.com](http://grand1934.com)  
Facebook： [facebook.com/grand1934](https://facebook.com/grand1934)  
Twitter： [twitter.com/SapporoGrand](https://twitter.com/SapporoGrand)  
Instagram： [instagram.com/sapporograndhotel](https://instagram.com/sapporograndhotel)

---

【報道関係お問い合わせ先】

札幌グランドホテル マーケティング室 担当：澁谷・高倉

E-mail： [etakakura@granvista.co.jp](mailto:etakakura@granvista.co.jp) Tel： 011-261-3336