STANDING PARTY PLAN

立食パーティープラン

¥8,000 コース

¥8,000 Course

洋食 Western Cuisini

シーフードのサラダ仕立てガーデンスタイル Garden style seafood salac

生ハムとモッツァレラチーズとアボカド

クアトロチーズのピザ Quattro cheese pizza

アブラガレイのスパイシーフリット タルタルソース Spicy Kamchatka flounder fritter with tartar sauce

真鱈の香草バター焼き トマトバジル風味 濃厚なトマトソース Pacific cod baked with butter herbs, and rich tomato sauce

牛肉の煮込みとキノコのフリカッセ フランボワーズビネガーの香り Stewed beef and mushroom fricassée with raspberry vinegar

デザート盛り合わせ

中華

Chinese Cuisine 海老のチリソース煮

Prawns stewed in chili sauce

鶏のから揚げ ~油淋鶏ソース~ Fried chicken with sweet and sour scallion sauce

大きな焼売とパリッと春巻の盛り合わせ Assortment of large shumai and crispy spring rolls

青山椒香る四川麻婆豆腐

本日の白身魚強火蒸し~葱とピーナッツの香り~ Steamed white fish of the day with scallions and peanuts Steamed Korean rockfish with scallions and peanuts

> 三種具材入り炒飯 Three-flavored fried rice

海鮮あんかけ焼きそば Noodles topped with seafood and sauce

フリードリンク(120分飲み放題) Free flow drinks package (120mins) ¥10,000 コース

洋食 Western Cuisin

シーフードのサラダ仕立てガーデンスタイル Garden style seafood salad

道産ポークとナッツとフルーツのテリーヌ イベリコソーセージのブリオッシュ Hokkaido pork with nuts and fruit terrine, Iberico pork sausage brioche

トリュフのフラン 道産モッツァレラ

ルスツポークのグリエ 軟白ネギのフォンデュと紅くるりのグラッセ Grilled Rusutsu pork with soft white scallion fondue and sugared red radish

真鱈の香草バター焼きとホタテのポワレ サフラン風味のブイヤベースソース Baked Pacific cod with butter and herbs, scallop and saffron bouillabaisse sauce

牛ロースのグリエ十勝マッシュルームのフリカッセ モルトビネガーの香り Grilled beef fenderloin and Tokachi mushroom fricassée with malt vinegar

デザート盛り合わせ 季節のフルーツ

Chinese Cuisine

大海老のチリソース煮 ~蒸しパン添え~ King prawns stewed in chili sauce served with steamed buns

中札内産田舎鶏のパリパリ揚げ ~油淋鶏ソース~

道産牛ヒレと季節野菜の黒胡椒炒め Hokkaido fillet of beef and seasonal vegetables sauteed in black pepper

青山椒香る四川麻婆豆腐

そいの強火蒸し~葱とピーナッツの香り~

海老と煮豚のごろっと炒飯 Fried rice with shrimp and stewed pork

蟹と海鮮のあんかけ焼きそば Noodles topped with crab and seafood sauce

フリードリンク(120分飲み放題) Free flow drinks package (120mins)

DINING STYLES

お食事のスタイル

立食パーティースタイル

STANDING PARTY PLAN

開放的で広々としたホテルの会場で、 思い思いに語らいながら楽しめる立食パーティースタイル。

ブッフェスタイルでお好みの料理を選んで お楽しみいただけます。

会場についてはイスなどで休憩できるスペースや テーブルの配置などご要望にあわせて

ご用意させていただきます。

A vibrant standing buffet style in a bright, spacious hotel venue, perfect for mingling and enjoying lively conversations. Choose your favorites from the buffet and savor them at your

Seating areas and table layouts can be arranged to suit your needs, ensuring comfort for all guests.



AFTER-PARTY PLAN 二次会プラン



ホテルで楽しむ二次会プランもご用意しております。 移動もホテル内だけなので快適にご参加いただけます。

eep the party spirit alive with our special hotel after-party plan. With everything taking place inside the hotel, your guests and relax and enjoy vithout the hassle of moving venues.

おつまみ・フリードリンク Snacks & Free Flow Drinks

Apple drink/Orange drink/Cola/Ginger ale

¥3,500

ビール/ノンアルコールビール/ワイン(赤・白)/ウイスキー/焼酎(芋・麦)/日本酒/ 梅酒/レモンサワー/ぶどうサワー/グレープフルーツサワー/ウーロン茶/ アップルドリンク/オレンジドリンク/コーラ/ジンジャーエール eer/Non-alcoholic beer/Wine (red or white)/Whiskey/Shochu(potato or barley)/ Sake/Plum liqueur/Lemon sour/Grape sour/Grapefruit sour/Oolong tea/

GRAND MERCURE

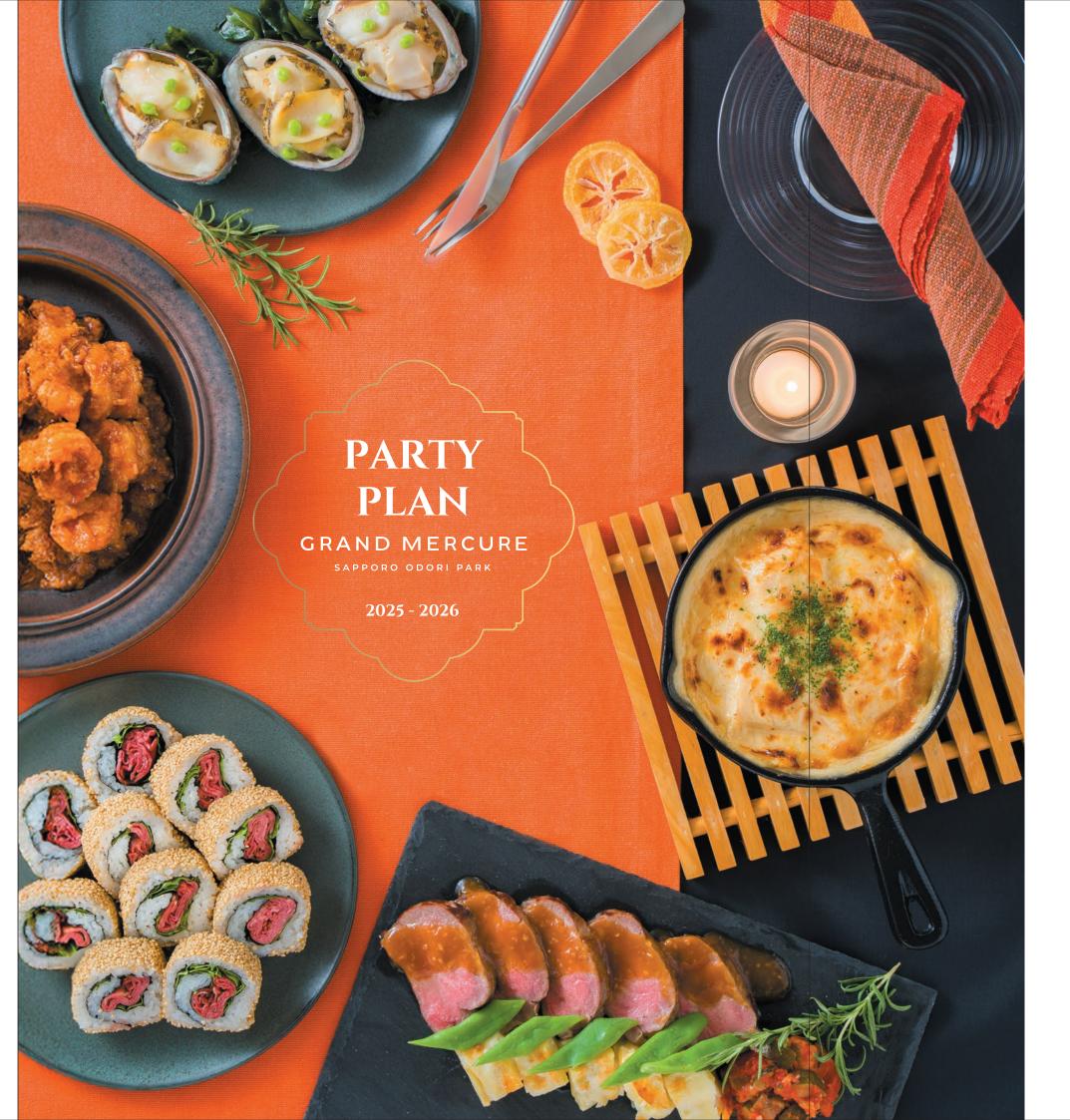
SAPPORO ODORI PARK

https://grand-mercure-sapporo-odoripark.jp/

※表記料金には消費税・サービス料が含まれております。※掲載の写真はイメージです。※国産米を使用し ております。※料理内容等は都合により変更になる場合がございます。器、演出等はイメージです。※20歳 未満の方、お車等を運転される方への酒類のご提供はできません。

All prices include consumption tax and service fees. Photos are for visualization purposes only. We use domestic rice. Menu items are subject to change. Dishes, arrangements, etc., are for visualization purposes. We do not provide alcoholic beverages to guests under 20 years of age or to persons who will be driving.

〒060-0001 札幌市中央区北1条西11丁目 **TEL.011-271-2711** Kita 1-jo Nishi 11-chome Chuo-ku, Sapporo 060-0001



ホテルだからできる 人数に最適な会場と料理がおもてなす、

グランドメルキュール札幌大通公園がおすすめする 料理を堪能いただける各種プランをご用意しています。 コースメニューからオプションも豊富に取り揃えました。 着席形式や立食形式もお選びいただけます。 また、会合などにも最適なお弁当のメニューもあり、 さまざまな用途でご利用いただけます。

心と会話が弾むひとときを。

Lively conversation and good times. The perfect venue and food that only a hotel can provide.

At Grand Mercure Sapporo Odori park,

we have a variety of plans to perfectly match your needs. Choose from a plated or buffet style menu options availible both standing or seated.



パーティープラン

¥9,000 ===

Party Plan ¥9,000 Course

大自然の恵み、 北海道産の食材を中心にした 料理が味わえるコース。 華やいだパーティーのひとときを お過ごしいただけます。

A menu showcasing the blessings of nature, highlighting the flavors of Hokkaido's finest ingredients. A festive course that sets the perfect mood for a joyful gathering.

洋食 + 中華

Western Cuisine + Chinese Cuisine

鰤とたこのチャイニーズカルパッチョ ~山椒の香りをのせて~ Yellowtail & octopus Chinese carpaccio Accented with fragrant sansho pepper

ホタテと白身魚のラザニア仕立て 濃厚トマトソース

Scallop & white fish lasagna Layered with a rich tomato sauce

中札内鶏のグリエ 軟白ネギのフォンデュ柚子胡椒の香り Grilled Nakasatsunai chicken With tender onion fondue and a touch of yuzu pepper

海老の四川チリソース煮 Shrimp simmered in spicy Sichuan chili sauce

富良野いちばんぼしポークロースト 茸のフリカッセ Roasted Furano Ichibanboshi pork With a creamy mushroom fricassée

四川麻婆豆腐と黄金炒飯 Sichuan mapo tofu paired with golden fried rice

モンブランとカシスオレンジ ミックスベリー Mont Blanc with cassis-orange With a medley of fresh berries



パーティープラン

¥10,000 ===

Party Plan ¥10,000 Course

シェフこだわりの料理が織りなす 海鮮と肉料理のバランスが絶妙な 色彩豊かなコース。 おいしさに舌鼓を打ちながら 会話も弾みます。

A colorful feast where the chef's signature seafood and meat dishes come together in perfect harmony

A course designed to delight the palate and spark conversation.

洋食 + 中華 + 和食

Western + Chinese + Japanese Cuisine

合鴨のコンフィー粒マスタードと野菜の サラダ道産オニオンドレッシング Duck confit with grain mustard, served with a

鮪 南蛮海老 鯛

simmered in chili sauce

Tuna, Nanban shrimp, and sea bream

garden salad and Hokkaido onion dressing

大海老二種の愉しみ ~大葉香る旨塩炒めとチリソース煮~ King prawns two ways - Sautéed with perilla-scented salt and

白身魚の香草のアンチョビバター焼き パプリカとブイヨン仕立て White fish baked with herbs and anchovy butter

Finished with paprika and broth 十勝産牛ヒレ肉のグリエ

~インカのめざめと黒胡椒のソース~ Grilled Tokachi beef - With Inca no Mezame potatoes and black pepper sauce

二種の巻き寿司と一口いなり Assorted rolled sushi and bite-sized inari sushi

フランボワーズムースと抹茶ショコラ キャラメル風味

Raspberry mousse and matcha chocolate With a caramel touch



¥12,000 ===

Party Plan ¥12,000 Course

鯛の中国式刺身をはじめとした 至極のコース。 大切な語らいの瞬間を 華やかに彩ります。

An indulgent course featuring luxurious dishes such as Chinese-style sea bream sashimi. A splendid way to elevate your most meaningful moments.

洋食 + 中華 + 和食

鯛の中国式刺身

~ソース・香草・ナッツの三重奏~

生ハムとサーモン 野菜のサラダ アボカドとレモンのソース Prosciutto & salmon salad Topped with avocado-lemon dressing

留寿都産もち豚の白角煮

牛肉のローストと ドフィノワポテト

海鮮ちらし寿司

フリュィルージュのムース

※表記料金には消費税・サービス料が含まれております。※掲載の写真はイメージです。※国産米 を使用しております。※料理内容等は都合により変更になる場合がございます。器、演出等はイ メージです。※20歳未満の方、お車等を運転される方への酒類のご提供はできません。 All prices include consumption tax and service fees. Photos are for visualization purposes only. We use domestic rice. Menu items are subject to change. We do not provide alcoholic beverages to

guests under 20 years of age or to persons who are driving.





パーティープラン

豪華な食材をお楽しみいただける

Western + Chinese + Japanese Cuisine

Chinese-style sea bream sashimi A trio of sauce, herbs, and nuts

~鎮江黒酢の高貴な香り~ Stewed Rusutsu mochi pork - Infused with the refined aroma of Zhenjiang black vinegar

厚切り鮑と季節野菜の青山椒炒め Thick-cut abalone stir-fried with seasonal vegetables and green Sichuan pepper

ラタトゥイユ添え Roast beef with dauphinois potatoes à la ratatouille

Seafood chirashi sushi

3種のフルーツ Red fruit mousse Three seasonal fruits



PARTY PLAN パーティープラン

OPTIONAL ADD ON MENU

オプションメニュー

パーティープランをさらに彩る単品オプションもご用意。 洋食・中華・和食からお選びいただけます。

We also offer à la carte options that can make your party plan more exciting. Enjoy a selection of Western, Chinese, or Japanese cuisine.



スープカレー マイルド

リガトーニのボロネーゼ

海老のスパイシーフリット

Spicy shrimp fritter

Mild soup curry

¥1.000

SAPPOROザンタレ

Spring rolls with shrimp, mochi, and seasonal vegetables 海鮮あんかけ焼きそば Crispy yakisoba topped with seafood and savory sauce

~リーペリントマトソース~ Sapporo Zantare (Fried Chicken) with Sweet and Sour Tomato Sauce

海老と餅と季節野菜の春巻き ¥800 握り寿司 三貫

¥800 あんこう唐揚げ 香草餡かけ

¥1.000 Fried goosefish with herb sauce にしん蕎麦

オプションメニューのご提供は卓盛りとなります。 Optional menu items are served on a table.

Soba with Pacific herring

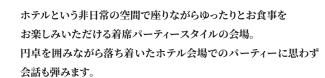
DRINK MENU

)V	・ウイスキー	・梅酒	・グレープフルーツサワー	・オレンジドリンク
	Whiskey	Plum liqueur	Grapefruit sour	Orange drink
アルコールビール	・焼酎(芋・麦)	・レモンサワー	・ウーロン茶	・コーラ
alcoholic beer	Shochu (potato or barley)	Lemon sour	Oolong tea	Cola
ン(赤•白)	・日本酒	・ぶどうサワー	・アップルドリンク	・ジンジャーエール
e (red or white)	Sake	Grape sour	Apple drink	Ginger ale

MEAL STYLE

お食事のスタイル

着席パーティースタイル SEATED PARTY STYLE



A refined seated style in an elegant hotel setting, where guests can enjoy their meal at leisure.

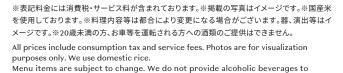
Gather around the round table for a relaxed, elegant party that naturally

All prices include consumption tax and service fees. Photos are for visualization purposes only. We use domestic rice. guests under 20 years of age or to persons who are driving.









guests under 20 years of age or to persons who are driving.



