

STANDING PARTY PLAN

立食パーティープラン

¥8,000 コース

¥8,000 Course

洋食

WESTERN CUISINE

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

生ハムとモッツァレラチーズとアボカド
Prosciutto with mozzarella cheese and avocado

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

真鯛の香草バター焼き 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
Dessert assortment

+

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
Sichuan mapo tofu with Chinese peppercorn

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

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

¥10,000 course

洋食

WESTERN CUISINE

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zzarella
Truffle flan and Hokkaido mozzarella

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

真鯛の香草バター焼きとホタテのボワレ 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

牛ロースのグリエト髭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
Dessert assortment - Seasonal fruits

+

中華

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

中札内産田舎鶏のバリバリ揚げ～油淋鶏ソース～
Crispy country-style Nakasatsunai chicken with sweet and sour scallion sauce

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

青山椒香る四川麻婆豆腐
Sichuan mapo tofu with Chinese peppercorn

そいの強火蒸し～葱とピーナッツの香り～
Steamed Korean rockfish with scallions and peanuts

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。
buffet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
own pace.
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



パーティーの余韻をそのままに、
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過ごいただけます。

Keep the party spirit alive with our special hotel after-party plan.
With everything taking place inside the hotel, your guests can relax and enjoy
without the hassle of moving venues.

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

¥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
Beer/Non-alcoholic beer/Wine (red or white)/Whiskey/Shochu(potato or barley)/
Sake/Plum liqueur/Lemon sour/Grape sour/Grapefruit sour/Oolong tea/
Apple drink/Orange drink/Cola/Ginger ale

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。昼・演出等はイメージです。※20歳未満の方、お車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、

心と会話が弾むひとときを。

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選べいただけます。

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。

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 available both standing or seated.



パーティープラン

¥9,000 コース

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。華やいたパーティーのひとつを過ごいただけます。

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

鰯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 Nakasatunai 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 コース

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
サラダ産オニオンドレッシング

Duck confit with grain mustard, served with a garden salad and Hokkaido onion dressing

鰯 南蛮海老 鯛

Tuna, Nanban shrimp, and sea bream

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-seeded salt and simmered in chili sauce

白身魚の香草のアンチョビバター焼き

パプリカとフイコン仕立て
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



パーティープラン

¥12,000 コース

Party Plan ¥12,000 Course

鯛の中国式刺身をはじめとした豪華な食材をお楽しみいただける至極のコース。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

WESTERN + CHINESE + JAPANESE CUISINE

鯛の中国式刺身

～ソース・香草・ナッツの三重奏～
Chinese-style sea bream sashimi
- A trio of sauce, herbs, and nuts

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

留寿都産もも豚の白角煮

～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

牛肉のローストと ドフィノワポト

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

海鮮ちらし寿司

Seafood chirashi sushi

フリュールージュのムース

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
Mild soup curry

¥1,000



海老と餅と季節野菜の春巻き
Spring rolls with shrimp, mochi, and seasonal vegetables

¥800



握り寿司 三貫
Nigiri sushi - 3 pieces

¥1,500

海鮮あんかけ焼きそば
Crispy yakisoba topped with seafood and savory sauce

¥800

あんこう唐揚げ 香草餡かけ
Fried goosefish with herb sauce

¥1,000

SAPPOROザンタレ
Sapporo Zantare (Fried Chicken) with Sweet and Sour Tomato Sauce

¥800

にしん蕎麦
Soba with Pacific herring

¥800

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.

DRINK MENU

・ビール
Beer

・ノンアルコールビール
Non-alcoholic beer

・ワイン(赤・白)
Wine (red or white)

・ウイスキー
Whiskey

・焼酎(芋・麦)
Shochu (potato or barley)

・日本酒
Sake

・梅酒
Plum liqueur

・レモンサワー
Lemon sour

・ぶどうサワー
Grape sour

・グレープフルーツサワー
Grapefruit sour

・ウーロン茶
Oolong tea

・アップルドリンク
Apple drink

・オレンジドリンク
Orange drink

・コーラ
Cola

・ジンジャーエール
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



ホテルという非日常の空間で座りながらゆったりとお食事を
お楽しみいただける着席パーティースタイルの会場。
円卓を囲みながら落ち着いたホテル会場でのパーティーに思わず
会話が弾みます。

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 invites lively conversation.

※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.



※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.



※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.

