

# 6月ランチビュッフェメニュー



90分 食べ飲み放題  
 大人お1人様 1,430円 (税込)  
 小学生お1人様 825円 (税込)  
 幼児お1人様 330円 (税込)  
 ご利用時間 11:30▶14:30



6月18日 父の日  
 男性にプレゼント  
 あります♡

1日・22日 レディースDAY ポイント2倍  
 14日・20日 メンズDAY ポイント2倍  
 7日・13日 シニア [65才以上] DAY ポイント2倍  
 ポイント2倍DAY 6日・16日・28日・30日

## Verdeの創作グルメ

日替わりライブキッチン

こだわり食材 続々登場!!

海の幸・山の幸・大地の恵み

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
6月 June		HAPPY FATHER'S DAY		1 レディースDAY サーモンとアボガドのユッケ丼	2 New 大エビとアスパラの天ぷら	3 海鮮バター 正油ステーキ 鮭・ホタテ・エビ
4 道産ホタテのチリソース	5 道産牛ステーキ ガーリックソース	6 ポイント2倍 特製カツサンド	7 シニアDAY 初鯉のタタキ 二貫にぎり ポン酢ガーリック正油	8 New 特製手ごねハンバーグ 和風おろしソース	9 道産 ローストビーフ丼	10 うなぎのひつまぶし
11 海鮮バラちらし	12 エビ天そば	13 シニアDAY 海鮮あんかけ焼きそば	14 メンズDAY 道産豚もも肉のロースト ブラックペッパー風味	15 豪華海鮮丼	16 ポイント2倍 特製ポークチャップ	17 エビのチリソース エビフライ添え
18 Father's day 若鶏と "旬"アスパラの さっぱりポン酢	19 サーモン 三貫寿司 サーモン・トロサーモン・炙り	20 メンズDAY 今が旬!! アジとオクラのミニ丼	21 New 冷やし 担々麺	22 レディースDAY 道産ホタテと たっぷり野菜のアヒージョ	23 MIXフライ タルタルソース添え アジ・エビ・イカ	24 道産牛 ステーキ ガーリックソース
2 豪華海鮮丼	26 うなぎのひつまぶし	27 エビ三味 3種エビ食比べ エビチリ・エビマヨ エビ焼売	28 ポイント2倍 特製ダレの油淋鶏	29 道産 ローストビーフ 寿司	30 ポイント2倍 特製ビーフ ストロガノフ バターライス添え	

ランチ&ディナーでポイントためて 景品GET!

1,000円で1ポイント 選べるポイントコース

- 10ポイントコース: ランチ 10%OFF クーポン (右記どれかお1つプレゼント!)
  - ホテル特製 ビニョカレー 2人前
  - ホテル特製 シーフードカレー 2人前
- 20ポイントコース: ランチ 半額 クーポン (右記どれかお1つプレゼント!)
  - シェフお薦めの エビチリソース 2人前
  - シェフお薦めの ビーフシチュー 2人前
- 30ポイントコース: ランチ 無料 クーポン (右記どれかお1つプレゼント!)
  - シェフ厳選 ローストビーフ 200g
  - うなぎの蒲焼 1人前

※有効期限は初ご利用日から1年間とさせていただきます。※イベント・宴会・他の割引・優待との併用不可。現金との引き換えはいたしません。※盗難・紛失の場合の再発行はいたしません。

ANA Holiday Inn AN INN HOTEL SAPPORO SUSUKINO

札幌市中央区 南5条西3丁目7 2階 オールデイ・ダイニング 「ヴェルデ」

毎月、定期的にチラシを郵送希望の方は レストランまでご連絡ください。

\*写真はすべてイメージです。  
 \*事情により数量限定とさせていただきます。あらかじめご了承ください。

ご予約は  
 TEL 011-512-5533 (ホテル代表)  
 011-796-1025 (直通)  
<http://www.anahisapporosusukino.com/restaurant-buffet/>

ご予約承り中

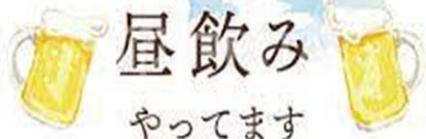
大好評

お一人様

3,000円(税込)

お料理6品 120分飲み放題付き

12:00~17:00 2名様~前日迄のご予約



昼飲み  
やっています



写真はイメージです。



# お得な宴会コース

4,000円(税込)

- ◆ オードブル
- ◆ タコのカルパッチョ
- ◆ ソイのポワレ  
クラムソース
- ◆ 鶏の唐揚げ  
スイートチリソース
- ◆ ノースベストファームより  
望来豚もも肉のロースト
- ◆ 特製 焼きそば
- ◆ デザート

5,000円(税込)

- ◆ オードブル
- ◆ お造り3種盛り
- ◆ 特製春巻き
- ◆ 本日の白身魚の  
アクアパッツァ  
柚子胡椒風味
- ◆ 三元豚のブラック  
ビーンズ炒め
- ◆ 合鴨のロースト
- ◆ ネギトロ丼
- ◆ デザート

6,000円(税込)

- ◆ オードブル
- ◆ お造り4種盛り
- ◆ 砂肝のサラダ  
道産山わさびのドレッシング
- ◆ 道産平目の  
ボルシチ仕立て
- ◆ エビのチリソース
- ◆ 白糠町から道産ホルスの  
ランプステーキ  
和風トリュフソース
- ◆ 鮭とイクラの親子丼
- ◆ デザート

17:00~21:00

120分飲み放題付き

- 生ビール ■ ウイスキー
- ワイン ■ 焼酎 ■ 日本酒
- サワー ■ カクテル
- ソフトドリンクなどなど

全コース予約制

2名様~2時間  
2日前まで事前予約

8,000円(税込)

- ◆ 北寄貝のガーリックバターソテー  
アスパラと道産インカの目覚めを添えて
- ◆ お造り5種盛り  
【鮪・鮭・鮑・ポタン海老・タコ】
- ◆ 合鴨ローストのサラダ仕立て オレンジ添え
- ◆ 大エビと季節の野菜の天ぷら
- ◆ オマール海老のチリソース
- ◆ 道産和牛のステーキ  
トリュフ薫る和風ソース
- ◆ ミニうなぎ丼

## ヴェルデの お得! なビールチケット

ビールチケット  
3,000円(税込)

500円チケット  
6枚

500円分  
無料券付

3,500円分!!

ホテル前エントランスでの  
ご飲食にご利用いただけます。



絶賛  
発売中!

2023年8月3日・4日・5日開催  
すすきのまつり

ヴェルデの屋台で  
ご利用いただけます

