

# 7月ランチビュッフェメニュー



大人お1人様 **90分 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)

食べ飲み放題 ご利用時間 11:30▶14:30



ランチチケットの他  
 お得な!!  
 ビールチケットも  
 好評販売中♪

19日・28日 レディースDAY ポイント2倍  
 11日・21日 メンズDAY ポイント2倍  
 12日・26日 シニア [65才以上] DAY ポイント2倍  
 ポイント2倍DAY 4日・14日・17日・29日

## Verdeの創作グルメ

目撃わりライブキッチン

こだわりの食材 新メニュー 続々登場!!

海の幸・山の幸・大地の恵み  
 創作料理が盛りだくさん!

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
7月				海の日		1 大エビと 茄子の 天ぷら
2 道産ホタテの チリソース	3 道産牛 ステーキ ガーリックソース	4 ポイント2倍 海鮮あんかけ 焼きそば	5 特製カツ サンド	6 New 道産平目の二貫 握り	7 道産 ローストビーフ丼	8 若鶏のグリル さっぱり ポン酢
9 うなぎの ひつまぶし	10 豪華海鮮丼	11 メンズDAY MIXフライ タルタルソース添え アジ・エビ・イカ	12 シニアDAY 海鮮 冷やし中華	13 海鮮バター 正油ステーキ 鮭・エビ・ホタテ	14 ポイント2倍 厚切り 豚肩ロースの 和風シャリアピン仕立て	15 海鮮バラちらし
16 エビのチリソース エビフライ添え	17 ポイント2倍 若鶏の ロースト ピザ仕立て	18 道産 ローストビーフ 寿司	19 レディースDAY 道産帆立のグリル トマトバジルソース	20 大エビと 茄子の 天ぷら	21 メンズDAY サーモンと アボガドの ユッケ丼	22 道産牛 ステーキ ガーリックソース
23 MIXフライ タルタルソース添え アジ・エビ・イカ	24 うなぎの ひつまぶし	25 サーモン 三貫寿司 サーモン・トロサーモン・炙り	26 シニアDAY 厚切り カツレツ おろしポン酢	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 レディースDAY 特製ロースト ポーク	29 ポイント2倍 冷やし 担々麺
30 豪華海鮮丼	31 道産ホタテの チリソース					

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 お忘れかあ1つプレゼント!	ランチ 10%OFF クーポン	ホテル特製 ビニョカレー 2人前	ホテル特製 シニャードカレー 2人前
20ポイントコース お忘れかあ1つプレゼント!	ランチ 半額 クーポン	シェフおすすめのエビチリソース 2人前	シェフおすすめのパークシチュー 2人前
30ポイントコース お忘れかあ1つプレゼント!	ランチペア 無料 クーポン	シェフ厳選 ローストビーフ 2,000円	うなぎの蒲焼 1人前

※有効期間は初回ご利用日から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。\*満席・紛失の場合の再発行はいたしません。

ANA Holiday Inn AN INNHOTEL 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/>



# ヴェルデの お得! なビールチケット

絶賛  
発売中!

**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。

**ビアガーデン**

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

やきとり

ご予約承り中

## 7月 July 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

**大好評**

昼飲み やってます

お一人様

**3,000円** (税込)

12:00~17:00 2名様 ~ 前日迄のご予約 お料理6品

**8,000円** (税込)

- ◆ 北寄貝のガーリックバターソース アスパラと道産インカの目撃めを添えて
- ◆ 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
- ◆ ミコウなぎ丼
- ◆ デザート

ご予約承り中

## 道産食材フェア

シェフのこだわりをご堪能ください。



写真はイメージです。

**5,000円**

- ◆ 道産マイワシの コンフィと 余市産甘エビのガレット
- ◆ 近海で獲れた ソイのポワレ パジルソース
- ◆ 石狩産望来豚のグリル ガーリックソース
- ◆ 厚岸産 ポンゴレピアンコ
- ◆ 道産マスカルポーネを使ったティラミス

**6,000円**

- ◆ 道産マイワシの コンフィと 余市産甘エビのガレット
- ◆ 近海で獲れた ソイのカルパッチョ
- ◆ 小樽産平目の アクアパッツァ
- ◆ 道産和牛ステーキ 和風トリュフソース
- ◆ 厚岸産 ポンゴレピアンコ
- ◆ 道産マスカルポーネを使ったティラミス

120分飲み放題付き  
17:00 ~ 21:00

- 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