

8月ランチビュッフェメニュー



大人お1人様 1,430円 (税込) 825円 (税込)
 小学生お1人様 330円 (税込)
 幼児お1人様

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!!

ビールチケットも好評販売中!

18日・24日 レディースDAY ポイント2倍	11日・23日 メンズDAY ポイント2倍	22日・29日 シニア [65才以上] DAY ポイント2倍	ポイント2倍DAY 2日・9日・25日・28日
-------------------------------	-----------------------------	--------------------------------------	----------------------------

Verdeの創作グルメ 目撃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 創作料理が盛りだくさん!

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
8月 August		1 道産牛ステーキ ガーリックソース	2 ポイント2倍 道産天然ブリ二貫寿司	3 海鮮あんかけ焼きそば	4 道産ローストビーフ 寿司	5 MIXフライ タルタルソース添え アジ・エビ・イカ
6 道産ホタテのチリソース	7 うなぎのひつまぶし	8 厚切りカツレツ 特製ソース	9 ポイント2倍 特製カツサンド	10 豪華海鮮丼	11 メンズDAY 冷やし担々麺	12 New 道産豚もも肉のロースト 柚子胡椒風味
13 若鶏のグリル さっぱりポン酢	14 New 大エビとゴーヤの天ぷら	15 Verdeの牛カルビ焼き丼	16 道産牛ステーキ ガーリックソース	17 エビのチリソース エビフライ添え	18 レディースDAY サーモン三貫寿司 サーモン・トロサーモン・炙り	19 若鶏とトリュフ香るふわとろ卵の親子丼
20 うなぎのひつまぶし	21 海鮮バター 正油ステーキ 鮭・エビ・ホタテ	22 シニアDAY 冷やし鴨南蛮そば	23 メンズDAY 特製ダレの油淋鶏	24 レディースDAY サーモンとアボガドのユッケ丼	25 ポイント2倍 3種エビ食比べ エビチリ・エビマヨ エビ焼売	26 豪華海鮮丼
27 Verde version チキン南蛮	28 ポイント2倍 厚切りポークステーキ 四種のペッパー風味	29 シニアDAY 大エビと茄子の天ぷら	30 道産ホタテのチリソース	31 若鶏とトリュフ香るふわとろ卵の親子丼		

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 お記とれがお1つプレゼント!	ランチ 10%OFF クーポン	ホテル特製 ビーフカレー 2人前	ホテル特製 シニアードカレー 2人前
20ポイントコース お記とれがお1つプレゼント!	ランチ 半額 クーポン	シェフ監製の エビチリソース 2人前	シェフ監製の ビーフシチュー 2人前
30ポイントコース お記とれがお1つプレゼント!	ランチ 無料 クーポン	シェフ監製の ローストビーフ 2,006円	うなぎの蒲焼 1人前

*有効期間は初週ご利用日から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。*遺失・紛失の場合の再発行はいたしません。

ANA Holiday Inn
 AN INNO 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.anaholidayinn.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!!

朝食・ランチ・ディナー・ご宴会
レストランでのすべてのご飲食にご
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

写真はイメージです。

ご予約承り中

8.9月限定ご宴会

ビールチケット1冊でOK!!

3,500円 (税込)

ポッキリ

- ◆ オードブル盛り合わせ
- ◆ 甘エビカルパッチョ
- ◆ 春巻き&焼売
- ◆ 白身魚のフリッター
和風あんかけ
- ◆ 若鶏のグリル
さっぱりレモン風味
- ◆ シェフの気まぐれ焼きそば
- ◆ デザート

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

全コース予約制

2名様~ 2時間
2日前まで事前予約

ご予約承り中

お得な宴会コース

August

4,000円 (税込)

- ◆ オードブル
- ◆ タコのカルパッチョ
- ◆ ソイのボワレ
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

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
やっています

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玉めを添えて
- ◆ お造り5種盛り
【鮪・鮭・鮔・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
- ◆ デザート