

# 10月ランチビュッフェメニュー

All Day Dining  
Verde



90分

食べ飲み放題

大人お1人様 1,430円 (税込)

ご利用時間 11:30▶14:30

小学生お1人様

825円 (税込)

幼児お1人様

330円 (税込)



13日・30日	4日・27日	11日・18日	ポイント2倍DAY 2日・5日・9日・24日
レディースDAY ポイント2倍	メンズDAY ポイント2倍	シニア [65才以上] DAY ポイント2倍	

## Verdeの創作グルメ

日替わりライブキッチン

ごだわり食材 続々登場!!  
新メニュー

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
1 道産牛ステーキ ガーリックソース	2 ポイント2倍 エビのチリソース エビフライ添え	3 豪華海鮮丼	4 メンズDAY 厚切りカツレツ おろしポン酢	5 ポイント2倍 チキン南蛮	6 サーモンとアボガドのユッケ丼	7 大エビと舞茸の天ぷら
8 MIXフライ タルタルソース添え アジ・エビ・イカ	9 ポイント2倍 若鶏のグリル シャリアピン仕立て	10 海鮮バラちらし	11 シニアDAY 海鮮バター 正油ステーキ 鮭・エビ・ホタテ	12 道産天然ブリの二貫寿司	13 レディースDAY ふわとろ卵の親子丼 トリュフの香り	14 エビ三味 3種エビ食比べ エビチリ・エビマヨ エビ焼売
15 Verde特製カツサンド	16 道産帆立のグリル ポルチーニ蒸る キノコクリームソース	17 サーモン三貫寿司 サーモン・トロサーモン・炙り	18 シニアDAY 昔ながらのポークチャップ	19 うなぎのひつまぶし	20 Verdeの牛カルビ焼き丼	21 特製ダレの油淋鶏
22 New ネギトロ丼	23 大エビと秋茄子の天ぷら	24 ポイント2倍 道産豚もも肉のロースト 柚子胡椒風味	25 海鮮バラちらし	26 エビのチリソース エビフライ添え	27 メンズDAY 若鶏の柚子胡椒焼き	28 海鮮あんかけ焼きそば
29 特製ダレの油淋鶏	30 レディースDAY MIXフライ タルタルソース添え アジ・エビ・イカ	31 サーモンとアボガドのユッケ丼	31 NATIONAL PUMPKIN DAY	スポーツの目		

### 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	シェフ特選 エビチリソース 2人前	シェフ特選 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	シェフ特選 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。\*遅延・紛失の場合の再発行はいたしません。\*

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。

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」

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



# ヴェルデ ボジョレー会

予約承り中!!



大人  
お1人様

5,980円 (税込)



今年のヌーボーを  
お楽しみください!

全30品 ビュッフェメニュー例

- 本日のカルパッチョ ●スモークサーモンサラダ仕立て ●レバーペーストクルトン添え
- 砂肝のシーザーサラダ ●白身魚のアクアパッツァ などなど

11月17日(金)

18:30~20:30

ライブメニュー

北海道カマンベールのカナッペ・道産ホタテのアヒージョ・合鴨のロースト オレンジとベリーソース

ご予約承り中

大好評



昼飲み  
宴会

お一人様

3,300円 (税込)

お料理6品

120分飲み放題付き

12:00~17:00 2名様~/2時間 前日迄のご予約

- 生ビール ■ウィスキー
- 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

ヴェルデ特製 創作 おせち

予約承り中!!

3人前盛り(限定200個)

三段重 全27品 17,600円 (税込)

写真はイメージです。

# 秋の宴会プラン

予約承り中!!



17:00 ~ 21:00

120分飲み放題付き

- 生ビール
- ウィスキー
- 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

料理

5,000円 (税込) 7品

- ◆オードブル バリエ
- ◆サーモンのカルパッチョ ケッパー添え
- ◆生ハムのサラダ仕立て
- ◆ソイのポワレ ソースタブナード
- ◆白身魚のフリッター スイートチリソース
- ◆豚肩ロースの 厚焼きステーキ 温野菜添え
- ◆中華チマキ ◆デザート

料理

6,000円 (税込) 8品

- ◆オードブル盛り合わせ
- ◆厳選お造り3種盛り【鮭・鮭・甘エビ】
- ◆特製春巻きと 焼売の盛り合わせ
- ◆白身魚の田楽焼き
- ◆若鶏の黒胡椒炒め
- ◆合鴨肉オレンジソース
- ◆サーモンとイクラの ちらし寿司 ◆デザート

料理

7,000円 (税込) 9品

- ◆アミューズ
- ◆オードブル盛り合わせ
- ◆厳選お造り3種盛り【鮭・鮎・甘エビ】
- ◆本日の点心
- ◆道産平目の プロヴァンサル風
- ◆特製エビチリ
- ◆道産和牛ステーキ
- ◆ミニうなぎ丼 ◆デザート

写真はイメージです。



ビュッフェ宴会など  
ご要望に応じて  
ご用意できます。