

# 11月ランチビュッフェメニュー



90分

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)

食べ飲み放題

ご利用時間 11:30▶14:30

Beaujolais Nouveau has been red **ヴェルデ ボジョレー会**  
11月17日(金) 18:30~20:30



予約承り中!!

4日・13日  
レディースDAY  
ポイント2倍

8日・28日  
メンズDAY  
ポイント2倍

22日・30日  
シニア [65才以上] DAY  
ポイント2倍

ポイント2倍DAY  
1日・9日・15日・19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!!  
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
11月 November		文化の日	1 ポイント2倍 エビのチリソース エビフライ添え	2 道産牛 ステーキ ガーリックソース	3 文化の日 うなぎの ひつまぶし	4 レディースDAY Verde特製 エビマヨ
5 MIXフライ タルタルソース添え アジ・エビ・イカ	6 大エビと 舞茸の 天ぷら	7 サーモン 三貫寿司 サーモン・トロサーモン・炙り	8 メンズDAY 海鮮バラちらし	9 ポイント2倍 牛カルビ とキムチの 特製丼	10 Verde特製 カツサンド	11 若鶏と トリュフ香る ふわとろ卵の 親子丼
12 ネギトロ丼	13 レディースDAY 道産ホタテの バター醤油ステーキ	14 New 厚切り ポークステーキ シャリアピン仕立て	15 ポイント2倍 サーモンと アボガドの ユツケ丼	16 道産ソイの 二貫寿司 生&炙り	17 エビのチリソース エビフライ添え	18 Verde特製 ロースト ビーフ丼
19 ポイント2倍 若鶏の New グリル 和風トリュフソース	20 MIXフライ タルタルソース添え アジ・エビ・イカ	21 秋の味覚DAY 旬!! キノコご飯 とキノコ汁	22 シニアDAY 厚切り カツレツ おろしポン酢	23 勤労感謝の日 特製ダレの 油淋鶏	24 豪華海鮮丼	25 New ポーク カルビの 黒胡椒丼
26 昔ながらの ポーク チャップ	27 若鶏と トリュフ香る ふわとろ卵の 親子丼	28 メンズDAY 道産豚もも肉 のロースト 柚子胡椒風味	29 ネギトロ丼	30 シニアDAY 海鮮あんかけ 焼きそば	勤労感謝の日	

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	ホテ尔特製 ビーフカレー 2人前	ホテ尔特製 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 エビチリソース 2人前	シェフ監製 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 ローストビーフ 2,006	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。

ANA Holiday Inn AN INDO 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」

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

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。



# 忘年会



**全コース予約制**

2名様～/2時間  
2日前まで事前予約

**5,000**円 7品

- ◆ オードブル パリエ
- ◆ サーモンのカルパッチョ ケッパー添え
- ◆ ソイのポワレ ソースアップナード
- ◆ 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



**予約承り中!!**

**6,000**円 8品

- ◆ オードブル盛り合わせ
- ◆ 厳選お造り3種盛り 【鮪・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

**7,000**円 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 【鮪・鮑・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

120分飲み放題付き **17:00 ~ 21:00**

**大好評**

**予約承り中!!**

お料理6品

120分飲み放題付き

お一人様

**3,300**円

昼飲み  
宴会

12:00~17:00 2名様 ~ /2時間 前日迄のご予約



ビュッフェ宴会など  
ご要望に応じて

- 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

## ヴェルデ ボジョレー会

**予約承り中!!**



今年のヌーボーを  
お楽しみください

**11月17日(金)**

18:30~20:30

ライブメニュー

- 全30品 ビュッフェメニュー例
- 本日のカルパッチョ
  - レバーペーストクルトン添え
  - 白身魚のアクアパッツァ
  - スモークサーモンサラダ仕立て
  - 砂糖のシーサーダ
  - などなど

- ・ 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 オレンジとベリーのソース

大人  
お1人様

**5,980**円 (税込)

**予約承り中!!**

All Day Dining  
Verde

創作

和重

- イクラ
- 風布巻き
- 伊達巻き
- 数の子
- 焼きエビ
- 帆立スモーク
- うま煮
- 黒豆
- 紅白かまぼこ
- きんとん
- 笹寿司
- 帆立スモーク

洋食重

- ローストビーフ
- アフピ煮
- スモークサーモン
- ワカサギのエスカベッシュ
- フグのスパイシー焼き
- エビテリヌ
- ロブスターテルミドル

中華重

- シュウマイ
- エビのチリソース
- 春巻き
- 若鶏の黒胡椒炒め
- カニフライ
- イカの和え物
- 胡麻団子

3人前盛り(限定200個)

三段重 全27品 **17,600**円 (税込)

11月30日(木)迄に  
お申込みいただきますと  
次回ご利用いただけます  
ヴェルデお食事券  
**1,000**円  
プレゼントいたします

**クリスマス  
ディナービュッフェ**

12.22 FRI  
・23 SAT

ウエルカムドリンク【スパークリングワイン付】

要予約 12月10日(日)まで

全60品 120分食べ放題 18:30~21:00まで

大人 お1人様 **3,980**円 (税込)

子供お1人様 小・中学生まで **1,980**円 (税込)

シニアお1人様 65歳以上 **3,500**円 (税込)

ライヴメニュー  
実演コーナー

お持ち帰りの品  
シェフ特製  
手作りクッキー  
盛り合せ  
プレゼント!

お子様にはプレゼントもあります!