

落ち着いた雰囲気の中で、  
尽きない話をゆっくりと。

▽二次会プラン ご利用時間 19:00~21:00  
※毎週月曜日は定休日

Aコース 120分間のフリードリンク

おひとり様 **3,500円** 冷製料理盛り合わせ1台&  
温製料理盛り合わせ2台

Bコース 90分間のフリードリンク

おひとり様 **3,000円** 冷製料理盛り合わせ1台&  
温製料理盛り合わせ1台

Cコース 90分間のフリードリンク

おひとり様 **2,500円** 冷製料理盛り合わせ1台

※10名様以上のご利用は事前予約が必要です ※表示価格はすべて税込です  
※仕入れの状況により内容を変更する場合がございます ※画像はイメージです



北海道市町村職員共済組合宿泊施設  
**ホテル ポールスター札幌**  
〒060-0004 札幌市中央区北4条西6丁目  
ご予約・お問い合わせは営業部宴会予約担当まで  
TEL.011-330-2532 (直通)  
受付時間 / 9:00~18:00

Qホテル検索



※当施設は地方公務員法第42条(地方公務員の厚生制度)に基づき福利厚生施設です。



# 忘年会 新年会

プラン

2024 12.1 Sun ▶ 2025 2.28 Fri

HOTEL POLESTAR SAPPORO





## 12,000円 コース 和・洋・中 [お料理8品] 個人盛り

- 石狩産 フロマージュブランのムース  
キャビア添え 生ハムと共に
- お造り2種と前菜3種の盛り合わせ
- フォアグラのソテーと道産たまごのポーチドエッグ  
カシスとルビーポートの香り
- フカヒレスープ 蟹、イクラ入り
- 羅臼産 タラの幽庵焼き タチの天麩羅添え
- 十勝産 ハーブ牛のステーキ ソースベリグール
- 本日の握り寿司3種
- イチゴのバイ仕立て アイスクリーム添え

## 10,000円 コース 和・洋・中 [お料理7品]

- 本日のお造り3種とタラバ蟹の盛り合わせ
- 中華前菜3種の盛り合わせ
- 鯛とホタテのソテー  
シャンパン風味のグラタン
- 道産「桜姫鶏」と小海老の  
カキソース炒め 彩野菜
- 道産 牛ヒレ肉のボワレ 赤ワインソース
- 京風うどんの海鮮茶碗蒸し
- エッグタルト キャラメルソース  
ガナッシュチョコレートとフルーツ



## 8,000円 コース 和・洋・中 [お料理7品]

- 本日のお造り2種と  
前菜2種の盛り合わせ
- 目抜ききの重ね焼き あしらひ
- 道産 鶏ムネ肉「桜姫」のロースト  
オレンジ風味のバルサミコソース
- 小海老のチリソース
- 道産 豚肩ロース肉の煮込み  
カルボナーダ
- 海鮮塩あんかけ焼きそば
- ココナッツ風味の  
パンナコッタとオペラ



全コース2時間飲み放題付き ビール、ワイン、ウイスキー、カクテル、日本酒、焼酎、サワー、ノンアルコールビール、ソフトドリンク

※表示価格には税・サービス料が含まれております。※ご予約は10名様より承ります。画像はイメージです。盛り付け・器は実際と異なる場合がございます。