

# 秋の 収穫祭

特別ディナーbuffet  
2024

※画像はイメージです。

10/12 **土** 13 **日** 17:00-21:00  
(最終入店 19:00)

秋の収穫祭では、北海道産食材をふんだんに使用した贅沢なディナーbuffetをお楽しみいただけます。シェフのライブクッキングをはじめ40品目以上のお料理をご用意しております。ディナーbuffetご利用のお客様に市町村の特産品や野菜の詰め放題などが当たる抽選会もおこないます。

## 秋の収穫祭 特別ディナーbuffet 120分食べ放題

**大人** 5,000円  
ソフトドリンクバー付き

**シニア** 1,000円引き  
(65歳以上) ※ 当日年齢の確認できるものをご提示ください

**アルコール飲み放題**  
※ 20歳未満の方へのお酒の提供はいたしません

**小学生** 半額

**幼児** 無料  
(小学生未満)

**特別価格** 1,200円

抽選会で  
市町村の特産品  
ランチbuffet利用券  
スパ利用券など  
当たるよ!!



- ※ 混雑時は120分での退席をお願いする場合がございます。
- ※ お料理および飲み放題のラストオーダーは、終了時刻の20分前です。
- ※ お席に限りがあります。事前のご予約をおすすめいたします。
- ※ ご利用時間はご予約時間からとし、無連絡で30分経過した場合、ご予約は取消となります。
- ※ 表示価格はすべて税込です。



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

お問い合わせは(レストラン直通)

TEL. 011-330-2534

🔍 ポールスター札幌 検索



# Live Cooking

道産牛もも肉の低温ロースト  
舞茸とエリンギと椎茸の天麩羅  
握り寿司 ( 鮪・サーモン・帆立・ブリ )  
あつあつ担々麺  
りんごのコンポートとフルーツのグラタン



## 温製料理

- ◎ 道産 鴨むね肉のロースト オレンジソース
- ◎ 留萌産 鮫鱈と肉団子の豆乳ちゃんこ
- ◎ 森産 サーモンのカツレツ
- ◎ 道産 豚肩ロース肉のシャリアピンステーキ
- ◎ もちもち生地のマルゲリータ など

## スープ

- ◎ 滝上産 トウモロコシの温製スープ
- ◎ 日高産 昆布だしのキノコ汁

## デザート

- ◎ りんごのタルト
- ◎ 栗のモンブランケーキ
- ◎ バスクチーズケーキ
- ◎ かぼちゃのプリン
- ◎ ぶどうのゼリー など

## 冷製料理

- ◎ 枝幸産 帆立のテリーヌ
- ◎ 道産 鶏むね肉のコンフィの生春巻き
- ◎ ミニ茶碗蒸し ズワイ蟹の餡
- ◎ 羅臼産 鱈と茄子の揚げびたし
- ◎ 鮪のたたき カナッペ風 など

## ご飯・麺・パン

- ◎ さつまいもと栗の炊き込みごはん
- ◎ 山菜うどん (温製)
- ◎ クロワッサン など

## ドリンク

25種類以上の中から

お好みのものをドリンクバーより  
どうぞ♪



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**