

TAKEOUT

限定
100台



Xmas Collection

オードブル&スイーツ

～シェフのこだわりを詰め込んだサントからの贈り物～

オードブルコレクション単品¥6,000、
スイーツコレクション単品¥2,500でもご利用しております

セット¥8,000 (税込)

早得 11月中のご予約で、ボトルワイン1本プレゼント(セットのみ)

オードブルコレクション

①パルマ産生ハムとグリル野菜、パテ・ド・カンパーニュとコルニッション、アンガス牛の低温ロースト ケイジャン風長芋のフリット添え、イタリアンサラミ、グリュイエールチーズ、ドライフルーツ、種付オリーブ2種 ②スモークサーモンとアンディーブのオレンジ煮、道産帆立貝の網焼きとパンチェッタ パジルの香り、鮑の香り煮 牛蒡の赤ワイン煮添え、天使海老の瞬間スモーク、スペイン風真タコのトマト煮、甘酸っぱいパプリカとオリーブのマリネ ③オイスターソース入り味付クラゲ、やわらかく広東風又焼、白菜の甘酢漬 錦糸巻き、鴨肉の野菜巻き、赤魚とすり身の蒸し物、紹興酒香る昆布味の青梗菜、大根ナムル

スイーツコレクション

北海道産小豆のプチどら焼き、北海道産彩甘納豆、マロングラッセ、オレンジピール、ドリュフ・ド・ショコラ&スイートチョコレート、フィアンティース、カラフルマカロン、コーヒービーンズチョコレート、プチフルーツローゼルケーキ、マドレーヌ(2種)、ラングドシャコルネ(2種)、ラム酒の効いたフィナンシェ(2種)、フォンダン・パチシュークリーム、アマンド・クリスタリゼ&ヘーゼルナッツショコラ、レアチーズケーキ、愛知県産中山栗と十勝産小豆のモンブラン

Xmas Collection

ローストビーフ&オードブルバリエ

～おうちでのクリスマスパーティーをホテル伝統の味で～

限定
70台



ローストビーフ(アンガスビーフの低温調理)

～付け合せ～
ケイジャン風長芋のフリット、クレソン、パテ・ド・カンパーニュ、パルマ産生ハム、国産若鶏の上海風グリル、スモークサーモンローズ飾り ケッパベリー添え、自家製ピクルスとコルニッション、きのこのギリシャ風マリネ、オリーブ・くるみ・チーズのオイル漬け、低温長時間発酵酒粕バケット

¥4,000 (税込)

12月13日(月)までの要予約
お渡し期間 12月18日(土)～12月25日(土)
お渡し時間 10:30～20:00
受け渡し場所 1F ダイニング&カフェ ランデブーラウンジ

ワンランク上の手土産に

料理長 竹林義仁 監修

ニューオータニ札幌オリジナル 焼き菓子セット

しっとりケーキの食感をお楽しみください



6個入り ¥1,700 (税込)



14個入り ¥3,000 (税込)

※12月1日(水)より販売いたします ※前日の午前中までの要予約
※10個以上のご予約は3日前まで



ニューオータニ札幌の
新型コロナウィルス
感染予防対策について

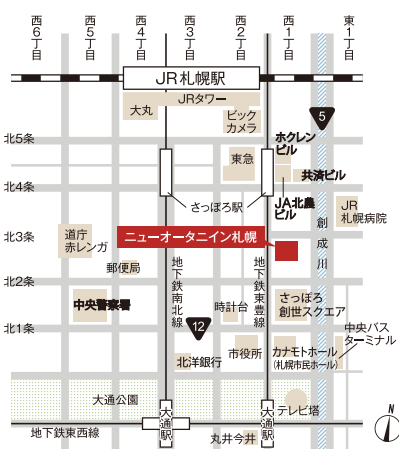


ダイニング&カフェ ランデブーラウンジ、パーティー&ダイニング フォーシーズンには北海道が推奨する「第三者認証制度」を取得しております。安心してご利用ください。

ご予約・お問合せ

レストラン予約直通 tel.011-222-1522

QRコードからもご予約いただけます▶



New Otani Inn ニューオータニ札幌

〒060-0002 札幌市中央区北2条西1丁目1-1

tel.011-222-1111 (代表)

https://newotanisapporo.com

※表示価格には税金・サービス料が含まれております。
※食材の入荷状況によりメニュー内容を変更させていただく場合がございます。あらかじめご了承ください。

DINNER



～サンタの贈りもの～ ソフトドリンク飲み放題付

ディナープレート&スイーツビュッフェ [前日までの要予約]

ウェルカムオードブル、お魚とお肉のスペシャルプレートと、自慢のスイーツはビュッフェでお楽しみください

期間/12月23日(木)～12月25日(土) 17:30～20:00 90分制
①17:30～ ②18:00～ ③18:30～

料金/1名さま ¥4,500 (税込) 【NOC会員特典5%割引】

メニュー
(ウェルカムオードブル)
・赤いコンソメとコールラビのスープ仕立て ・自家製スモークサーモンとアボカドのタルタル
・パルマ産生ハムと野菜のグリエ ・スライズとくず粉のクロケット ・田舎風パテ・カンパーニュ
(スペシャルプレート)
・本日のお魚のパート包みとパンチェッタ巻き帆立貝のグリルとアンガスビーフの低温調理とともに
・自家製パン・バター



クリスマスディナーコース [前日までの要予約]

大切な恋人と。家族と。
極上のコース料理をシェフがおもてないたします。

期間/12月24日(金)・12月25日(土) ①18:00～ ②19:00～(2部制)

料金/1名さま ¥10,000 (税込) 【NOC会員特典5%割引】

メニュー
・海の恵みと大地「色彩のアミューズ」
・真鱈のグレイネ 栗山産オレンジ白菜とそのエキューム ハーブのアクセント
・十勝産ハーフ牛ロースのグリエ レモンコンフィとエシャロット添え
マスタードシードでリエした軽いジュとともに
・タルトショコラフレーズ ビスタチオフィナンシェとマカロンを添えて
・自家製パン・バター ・コーヒーまたは紅茶

シェフたちがクリスマスを華やかに演出いたします

クリスマス スイーツ&ランチビュッフェ ～多彩な「食」のプレゼンテーション～

メニュー例
・アンガス牛ランプ肉の低温ロースト
・生ハムとクリームチーズ ドライフルーツのクリスマス風
・野菜詰め若鶏の上海風 ・韓国風海苔巻き(キンパ)
・クリスマススイーツ 他、全40品が食べ放題

〈期間〉12月23日(木)～12月26日(日) 12:00～14:30 90分制

[前日までの要予約]

・受付時間 ①12:00～ ②12:30～ ③13:00～

・料金 大人 ¥3,000 (税込) 小学生 ¥1,800 (税込)
小学生未満 無料 【NOC会員特典5%割引】



LUNCH

ダイニング&カフェ ランデブーラウンジ

Xmas Cake

～こだわりぬいた最上級の味わい～

ニューオータニ札幌のクリスマスケーキ2021

限定100台 ストロベリー ショートケーキ

ニューオータニ伝統の
ふわふわスポンジに
甘酸っぱいイチゴを
サンドしてたっぷりの
生クリームで上品な甘さに
仕上げました。

5号サイズ(15cm)

¥4,500 (税込)



限定100台 ショコラノワール

ショートケーキ同様の製法で、
ココアを入れてふわふわに
仕上げたスポンジに
チョコレートの上品な甘さの
生クリームと甘酸っぱい
イチゴをサンドした大人の
ケーキです。

5号サイズ(15cm)

¥4,500 (税込)



限定50台 オペラ

チョコレート、バタークリームと
ビスキュイジョコンド
(アーモンド味のスポンジ)を
重ねた贅沢な
チョコレートケーキ。
「フランス食文化の象徴」
とまで呼ばれたスイーツです。

縦約10.5cm×横約19.0cm

¥4,300 (税込)



受取日の3日前までの要予約
お渡し期間 12月18日(土)～12月25日(土)
お渡し時間 10:30～20:00
受け渡し場所 1F ダイニング&カフェ ランデブーラウンジ