

11月ランチビュッフェメニュー

90分
食べ飲み放題

大人お1人様
1,430 (税込) 円

小学生お1人様
825 (税込) 円

幼児お1人様
330 (税込) 円

ご利用時間 11:30▶14:30



11日	2日	22日	ポイント2倍DAY
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	14・27日

Verdeの創作グルメ

目撃リライオンキッチン

こだわり食材
新メニュー

続々登場!!

海の幸・山の幸・大地の恵み
創作料理が盛りたくさん!

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
11 November	1 厳選三貫寿司 マグロ・ハマチ 炙りサーモン	2 メンズDAY 油淋鶏	3 厚切ポークの サムギョプサル	4 特製道産 ローストポーク	5 仔羊 ロースト香草風味	6 チキン南蛮
7 エビと茄子と 舞茸の天ぷら	8 牛ロースステーキ 3種のペッパー風味	9 厚切り カツサンド	10 韓国風 牛肉のり巻き	11 レディースDAY 大エビ天ぷら 蕎麦orうどん	12 うなぎの ひつまぶし	13 海鮮バター醤油 ステーキ 鮭・ホタテ・エビ
14 ポイント2倍 チキン南蛮	15 豪華海鮮丼	16 道産牛 ローストビーフ	17 十勝名物 豚 丼	18 エビと茄子と 舞茸の天ぷら	19 エビチリソース エビフライ添え	20 道産豚 厚切りトンカツ チーズ・おろしポン酢・ソース
21 サムゲタン	22 シニアDAY 韓国風 牛肉のり巻き	23 うなぎの ひつまぶし	24 海鮮バター醤油 ステーキ 鮭・ホタテ・エビ	25 道産牛 ロースステーキ	26 豪華海鮮丼	27 ポイント2倍 油淋鶏
28 厳選三貫寿司 マグロ・ハマチ 炙りサーモン	29 仔羊 ロースト香草風味	30 エビチリソース エビフライ添え				

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 お忘れ物お1つプレゼント!	ランチ 10%OFF クーポン	or	ホテル特製 ビーフ カレー 3人前	or	ホテル特製 シーフード カレー 3人前
20ポイント コース お忘れ物お1つプレゼント!	ランチ 半額 クーポン	or	シェフおすすめ ズワイガニ たっぷり クリームシチュー	or	シェフおすすめ どろ〜り 牛タン シチュー
30ポイント コース お忘れ物お1つプレゼント!	ランチ 豪華 無料 クーポン	or	シェフ厳選 ロースト ビーフ 300g	or	うなぎの 蒲焼 2人前

*有効期限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。*盗難・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く場合がございます。
あらかじめご了承ください。

ANA
Holiday Inn
AN INNHOTEL
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/



ご予約承り中♪

**オールディ・ダイニング
ヴェルデ**

忘年会

2021年12月1日～
2022年1月31日迄

11月15日迄に4名様以上のご宴会
ご予約いただくと、幹事様に
1000円分の次回使える
お食事券プレゼント

全コース予約制

2名様～2時間
2日前まで事前予約

早割り特典

5,000円全8品

- 目利きの厳選・お造り4種盛り合せ
- 気まぐれシェフの前菜盛り合せ
- 燻製香るスモークサーモンの
サラダ仕立て
- 道産ソイの味噌田楽焼き
- プリッと食感エビチリソース
- 仔羊肉のロースト香草パン粉焼き
- 北海の幸
サーモンとイクラの親子丼
- シェフおすすめデザート

3,500円全7品

- 気まぐれシェフの前菜盛り合せ
- 厳選素材のカルパッチョ
サラダ仕立て
- 熱々点心2種盛り合せ
- 白身魚の甘酢あんかけ
- 若鶏のこんがりチーズ焼き
マスタードソース
- 具だくさん特製
あんかけ焼きそば
- シェフおすすめデザート
※価格は全て税込価格です。

4,500円全8品

- 気まぐれシェフの前菜盛り合せ
- シャキシャキ野菜の
豚しゃぶサラダ
- 熱々点心2種盛り合せ
- 道産ソイのポワレ
焦がしバターソース
- プリッと食感エビチリソース
- 合鴨のロースト
フランス仕込みの赤ワインソース
- シェフがこだわる
厚岸産アサリのボンゴレビアンコ
- シェフおすすめデザート

6,000円全8品

- 目利きの厳選
お造り5種盛り合せ
- 気まぐれシェフの前菜盛り合せ
- 贅沢共演
タラバとズワイのグラタン
- 道産牛フィレ肉のロースト
フォアグラをのせて
- 大エビと真ダチの天ぷら
ヒマラヤのピンク岩塩で
- 中華シェフ特製 青椒肉絲
- 贅沢のミウナ丼
- シェフおすすめデザート

飲み放題120分 ラストオーダー 30分前

■ 3種の生ビール ■ 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

ご予約承り中♪

ヴェルデ ボジョレー会

第9回 11月19日(金)

18:30～20:30

大人
お1人様 **5,980円** (税込)

今年は12種類のヌーボーを
お楽しみください♪

生ビールとハイボールは
一杯500円を
ご用意しております

全30品 ビュッフェメニュー例

- 真鯛のカルパッチョ
- 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
- 合鴨のローストフルーツソース
- 旬の魚介のアクアパッツァ
- 特製ポトフ などなど

ライブメニュー

- 付付きラム肉のロースト香草風味
- 道産牛ロースのステーキ
- 小エビとキノコのジェノベーゼパスタ
- チーズ [カマンベール・ブルサンアイユ・ブルーチーズ]

ご予約承り中♪

**ヴェルデ特製
創作
おしゃみ**

一段重

- 道産牛ロースのローストビーフ
- 彩りピクルス
- 本旨味噌
- 油揚げ
- 生ハムチーズ巻
- アマニの白ワイン煮
- 合鴨スモークと砂肝コンフィ

二段重

- アワビやわらか煮
- ロブスターのグラタン仕立て
- 道産鶏立のスモーク
- 特製エビチリ
- カニ爪フライ
- スモークサーモン
- 肉類中心
- タコのやわらか煮
- 有職エビのマリネ

三段重

- 鶏肉のガランティーズ
- たら子山の唐揚げ
- 数の子山揚げ
- 子持ちわかさぎの甘煮
- きんとん
- 伊達巻
- 黒豆
- 鶏肉のうま煮
- いくら正造揚げ
- 特ロール
- 紅白カマボコ

**11月30日(火)迄に
お申込み
いただきますと
ヴェルデ特製デザート
ガトーショコラプレゼント!**

3人前盛り(限定200個)

14,800円 (税込)

三段重 全27品

要予約 12月20日(月)まで お渡し日は、12月31日(金)11:00～17:00 / 2階ヴェルデ店頭にて

Verde特製デリバリー & テイクアウト MENU

- ・ おやしランチ ¥1,200
- ・ ママランチ ¥1,200
- ・ シニアランチ ¥1,000
- ・ お子様ランチ ¥800
- ・ 道産牛ステーキ ¥1,200
- ・ 大エビ天丼 ¥1,000

価格は全て税込価格です



**ホテル
特製 豪華三段重**

全21品 [4人前盛り]

9,980円 (税込)

その他各種ご用意しております。ご要望によりお好みをご用立ていただく事も可能です。詳しくはホームページをご覧ください。

ご希望のお客様にチラシのご郵送もしております。店舗までご連絡お待ちしております。

旬の彩り弁当 **1,200円～** (税込)

洋食 中華 など...



こちらのQRコードから
ご予約が可能です。

