

10月ランチビュッフェメニュー

All Day Dining
Verde
SUSHI BAR

90分

大人お1人様 1,430 (税込) 円

小学生お1人様 825 (税込) 円

食べ飲み放題

ご利用時間 11:30▶14:30

幼児お1人様 330 (税込) 円

6日・17日

レディースDAY
ポイント2倍

4日・31日

メンズDAY
ポイント2倍

11日・19日

シニア [65才以上] DAY
ポイント2倍

ポイント2倍DAY

5日・10日・13日・24日・28日



Verdeの創作グルメ

日替わりライブキッチン

ご当地食材 続々登場!!

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
10月 October		スポーツの日				1 うなぎの ひつまぶし
2 プリプリ!! エビのチリソース エビフライ添え	3 豪華海鮮丼	4 メンズDAY 道産ロースト ビーフ寿司	5 ポイント2倍 エビ蒸し 餃子 香港風	6 レディースDAY 大エビと 秋茄子の 天ぷら	7 海鮮バター 正油ステーキ 鮭・ホタテ・エビ	8 海鮮バラちらし
9 道産牛 ステーキ ガーリックソース	10 ポイント2倍 道産帆立の 香草パン粉焼き キノコソース	11 シニアDAY 海鮮ユッケ風 どんぶり	12 Verde特製 ポークチャップ	13 ポイント2倍 栗ごはん	14 本格中華の エビ蒸し焼売	15 NEW うな玉丼
16 道産ロースト ビーフ丼	17 レディースDAY 大エビと 道産舞茸の 天ぷら	18 厚切りカツレツ 特製ソース	19 シニアDAY 海鮮バター 正油ステーキ 鮭・ホタテ・エビ	20 昔風ナポリタンと ハムカツのマリアージュ	21 豪華海鮮丼	22 道産帆立の チリソース掛け
23 エビ蒸し 餃子 香港風	24 ポイント2倍 海鮮バラちらし	25 道産牛 ステーキ ガーリックソース	26 NEW 五目あんかけ 焼きそば	27 うなぎの ひつまぶし	28 ポイント2倍 サーモンの ポワレ グラタン仕立て	29 本格中華の エビ蒸し焼売
30 Verde特製 ポークチャップ	31 メンズDAY 道産帆立の チリソース掛け					

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1つプレゼント!	ランチ 10%OFF クーポン	or	ホテル特製 ビニャ カレー 2人前	or	ホテル特製 シニャード カレー 2人前
20ポイント コース お記とれが1つプレゼント!	ランチ 半額 クーポン	or	シェフおすすめ エビ チリソース 2人前	or	シェフおすすめ ビーフ シチュエ 2人前
30ポイント コース お記とれが1つプレゼント!	ランチ 無料 クーポン	or	シェフ厳選 ロースト ビニャ 2,000円	or	うなぎの 蒲焼 1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きます。あらかじめご了承ください。



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♪



三段重 全27品 **17,600円** (税込)

3人前盛り(限定200個)

一段重

- 道産牛ローストビーフ
- 彩りピクルス
- ネギ塩ポーク
- 油淋鶏 ■生ハムチーズ巻き
- アズルの白ワイン煮
- 合鴨スモーク ■砂肝コンフィ

二段重

- アワビやわらか煮
- ロブスターの香草焼き
- 道産帆立のスモーク
- 特製エビチリ ■カニ爪フライ
- スモークサーモン
- 海鮮点心
- ポイル海老のマリネ

三段重

- 蛙と帆立のテリーヌ
- 数の子山海漬
- わかさぎの甘南煮
- 昆布巻き ■伊達巻き
- 里豆 ■若鶏のうま煮
- いくら ■数の子
- 柿バターロール ■紅白カマゴコ

11月30日(水)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 (税込)

プレゼントいたします。

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

ご予約承り中♪

ヴェルデ ボジョレー会

第10回 11月18日(金)

18:30~20:30

大人
お1人様 **5,980円** (税込)



今年のヌーボーを
お楽しみください♪

生ビールとハイボールは
一杯500円で
ご用意しております。

全30品 ビュッフェメニュー例

- 本日のカルパッチョ ●スモークサーモンサラダ仕立て ●レバ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 ●白身魚のアクアパッツァ
- 特製ポトフ などなど

ライブメニュー

●道産牛【北海の黒】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】



ヴェルデ
【第1回】

北の大地の四季を奏でる 賞味会 秋 編

18:30~20:30

10月13日(木)・10月14日(金)2日間開催

大人
お1人様

5,980円 (税込)

両日30名様限定
ご予約制

日頃の感謝を込め、北海道ならではの
秋の食材をふんだんに使用した、
ヴェルデオリジナルのお料理と
その味を引き立てる厳選されたお飲み物の
マリナーージュをご堪能くださいませ。

- おしながき
- アミューズ・クール
 - 冷替五目ピリ辛和え
 - ソイとムースのsteamと
茄子のプランター仕立て
 - デュークレシェ
 - サーモンの和風チリソース
 - 道産牛【北海の黒】のグリル
 - 赤ワインソース
 - 真鯛のそぼろとイクラのミニ丼

超 お得!

宴会プラン

1次会: 120分飲み放題付き

2名様~2日前迄のご予約

お料理7品

3,500円 (税込)

2次会: 90分飲み放題付き

枝豆&お漬物付

1,000円 (税込)

1次会ご利用のお客様だけの特典プラン
合計210分飲み放題

1次会: 120分飲み放題付き
3,500円でサクッとご宴会もあり、
プラス2次会: 90分飲み放題付きを
1,000円でつけて、合計4,500円で
ゆったりするのもあり。

17:00~ 21:00 (各種ご要望承ります)

おしながき

- オードブル盛り合わせ
- お造り3種盛り
- 秋鮭のポワレ
- プリプリ海老の
チリソース
- 特選豚肩ロースのグリル
ガーリックソース
- Verde特製
ピリ辛焼きそば
- 本日のデザート

一番搾り



キリン

100% BEER



サントリー

- 選べる生ビール■ウィスキー■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

大好評

昼飲み
宴会
やっています



お一人様

お料理6品

3,000円 (税込)

12:00~17:00 2名様~前日迄のご予約7:

120分飲み放題付き

- 選べる生ビール■ウィスキー■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