

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円** (税込)
 小学生お1人様 **825円** (税込)
 幼児お1人様 **330円** (税込)
 ご利用時間 11:30▶14:30



お得な
ランチチケット
 販売中

15日・24日 レディースDAY ポイント2倍	2日・18日 メンズDAY ポイント2倍	25日・30日 シニア [65才以上] DAY ポイント2倍	ポイント2倍DAY 4日・8日・11日・17日・29日
--------------------------------------	-----------------------------------	---	---------------------------------------

Verdeの創作グルメ

目替わりライブキッチン

こだわり食材 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
11月 November		1 サーモン 三貫寿司 サーモン・トロサーモン・炙り	2 メンズDAY 本格中華の エビ蒸し焼売	3 文化の日 海鮮バター 正油ステーキ 鮭・ホタテ・エビ	4 ポイント2倍 大エビと 茄子の 天ぷら	5 豪華海鮮丼
6 若鶏の チーズ焼き マスタードソース	7 厚切りカツレツ 特製ソース	8 ポイント2倍 厚切りポークの サムギョプサル	9 フリフリ エビのチリソース エビフライ添え	10 海鮮バラちらし	11 ポイント2倍 特製ダレの 油淋鶏	12 道産牛 ステーキ ガーリックソース
13 道産帆立の チリソース掛け	14 うなぎの ひつまぶし	15 レディースDAY 海鮮ユッケ風 どんぶり	16 NEW 合鴨肉の ロースト オレンジソース	17 ポイント2倍 道産ロースト ビーフ丼	18 メンズDAY エビ蒸し 餃子 香港風	19 若鶏の チーズ焼き マスタードソース
20 大エビと 道産舞茸の 天ぷら	21 豪華海鮮丼	22 うな玉丼	23 勤労感謝の日 道産帆立の 香草パン粉焼き	24 レディースDAY 若鶏の チリソース掛け	25 シニアDAY 海鮮バター 正油ステーキ 鮭・ホタテ・エビ	26 海鮮バラちらし
27 うなぎの ひつまぶし	28 道産牛 ステーキ ガーリックソース	29 ポイント2倍 鰻のムニエル	30 シニアDAY 海鮮あんかけ 焼きそば 目玉焼添え	文化の日		勤労感謝の日

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 10%OFF クーポン ランチ	ホテル特製 ビーフカレー 2人前	ホテル特製 シニアードカレー 2人前
20ポイントコース 半額 クーポン ランチ	シェフおすすめの エビチリソース 2人前	シェフおすすめの ビーフシチュー 2人前
30ポイントコース 無料 クーポン ランチ	シェフ厳選 ローストビーフ 200g	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。ご了承ください。



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.anahisapporosusukina.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 新年会 プラン

2022年12月1日～2023年1月31日迄

※価格全て税込価格です。

3,500円全7品

- オードブル盛り合わせ
- 厳選お造り3種盛り
- 熟々点心2種盛り合せ
- 白身魚のロースト マスタード風味
- 若鶏のグリル マッシュルームソース
- 中華チマキ
- シェフおすすめデザート

4,500円全8品

- オードブル盛り合わせ
- 厳選お造り3種盛り
- 厚切りベーコン シーザーサラダ
- ソイのボワレ
- パザルソース
- ヴェルデ特製酢豚
- 合鴨のロースト
- オレンジソース
- 中華チマキ
- シェフおすすめデザート

5,500円全8品

- オードブル パリエ
- 厳選お造り5種盛り
- スモークカナルの 菜園風
- ラトラキンキのソー アンチポソソース
- 中山シェフ特製 海老のチリソース煮
- 道産牛ステーキ
- 和風エマルジョンソース
- ミニ饅頭
- シェフおすすめデザート

全コース予約制 2名様～2時間 2日前まで事前予約

飲み放題120分 ラストオーダー 30分前

- 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

ご予約承り中♪

ヴェルデ ボジョレー会

第10回 11月18日(金)

大人 お1人様 **5,980円** (税込) 18:30～20:30

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
- レバーペーストトルトン添え
- 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
- 特製トフ
- 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パゼ/バスタ
- 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♪

クリスマス デイナービュッフェ

12.24 SAT 12.25 SUN

要予約 12月10日(土)まで

全60品 120分食べ放題 18:30～21:00まで

大人 **3,980円** (税込) 子供お1人様 小学生以下まで **1,980円** (税込) シニアお1人様 65歳以上 **3,500円** (税込)

ウエルカムドリンク【スパークリングワイン付】

ライブメニュー 実演コーナー

ローストチキン

お子様にはプレゼントもあります♪

全60品 ビュッフェメニュー例

- ムール貝のマリネ
- スモークサーモンサラダ
- 小エビのカクテル仕立て
- タコのカルパッチョ
- スモークカナル
- カボチャ
- ローストポーク
- エビフライ
- オムライス
- ソース焼きそば
- マルガリータピッツァ
- パスタ2種
- デザート各種 他
- ザンギ
- のり巻

お持ち帰りの品

手作りクッキー 盛り合わせ 12個 プレゼント!

ご予約承り中

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

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 ゆったりするものもあり。

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
- 秋鮭のボワレ
- 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 100% BEER

キリン サントリー

■ 選べる生ビール ■ 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

ご予約承り中♪

ヴェルデ特製 創作 お食事

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
- アップルの白ワイン煮
- 合鴨スモーク
- 砂肝コンフィ

二段重

- アブリやわらか京
- ロブスターの香辛焼き
- 特選豚肩のステーキ
- 特製エビフライ
- スモークサーモン
- 海鮮点心
- ポイル海老のマリネ

三段重

- 鮭と帆立のテリーヌ
- 数の子山揚げ
- わかさぎの甘酢煮
- 昆布巻き
- 伊達巻
- 黒豆
- 若鶏のうま煮
- いくら
- 数の子
- 鮭バターロール
- 紅白カマボコ

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** プレゼントいたします。

三段重 全27品 **17,600円** (税込)

3人前盛り(固定200個)

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階ヴェルデ店舗にて

やっています

昼飲み 宴会

一番搾り 100% BEER

キリン サントリー

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

120分飲み放題付き

- 選べる生ビール ■ 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