

12月ランチビュッフェメニュー

90分 1,430円 (税込) 大人お1人様
 825円 (税込) 小学生お1人様
 330円 (税込) 幼児お1人様

食べ飲み放題 ご利用時間 11:30▶14:30

9日・20日 レディースDAY ポイント2倍
 15日・26日 メンズDAY ポイント2倍
 7日・28日 シニア [65才以上] DAY ポイント2倍
 ポイント2倍DAY 2日・6日・14日・22日・31日



Verdeの創作グルメ 日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
12月				1 豪華海鮮丼	2 ポイント2倍 エビのチリソース エビフライ添え	3 道産 ローストビーフ丼
4 NEW MIXフライ タルタルソース添え アジ・エビ・イカ	5 海鮮バター 正油ステーキ 鮭・ホタテ・エ	6 ポイント2倍 本格中華の エビ蒸し焼売	7 シニアDAY 海鮮ユッケ風 丼ぶり	8 大エビと 茄子の天ぷら	9 レディースDAY カルビ焼き丼	10 サーモン 三貫寿司 サーモン・トロサーモン・炙り
11 桜姫のロースト トリュフ香る和風ソース	12 道産牛 ステーキ ガーリックソース	13 海鮮バラちらし	14 ポイント2倍 若鶏の チリソース掛け	15 メンズDAY 厚切りカツレツ 特製ソース	16 うなぎの ひつまぶし	17 特製ダレの 油淋鶏
18 エビのチリソース エビフライ添え	19 豪華海鮮丼	20 レディースDAY 道産帆立の チリソース掛け	21 NEW カルビ焼き丼	22 ポイント2倍 厚切りポークの サムギョップサル	23 NEW MIXフライ タルタルソース添え アジ・エビ・イカ	24 Merry Christmas ロースト チキン
25 Merry Christmas 道産牛 ステーキ ガーリックソース	26 メンズDAY 大エビと 道産舞茸の 天ぷら	27 サーモン 三貫寿司 サーモン・トロサーモン・炙り	28 シニアDAY エビ蒸し 餃子 香港風	29 合鴨肉の ロースト オレンジソース	30 NEW 道産帆立の グリル トマトバジルソース	31 ポイント2倍 大エビ天ぷら そば 大晦日 31

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 右記どれかお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 シーフードカレー 2人前
20ポイントコース 右記どれかお1つプレゼント!	ランチ 半額 クーポン	or	シェフおすすめの エビ チリソース 2人前	or	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 右記どれかお1つプレゼント!	ランチ 無料 クーポン	or	シェフ厳選 ローストビーフ 200g 1人前	or	うなぎの蒲焼 1人前

※有効期限は初ご利用日から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。

ANA Holiday Inn AN INN HOTEL 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 (直営)
<http://www.anahisapporosusukino.com/restaurant-buffet/>

毎月、定期的にチデンを郵送希望の方は、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

※価格は全て税込価格です。

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
- ソイのポワレ
- バジルソース
- 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 バリエ
- 厳選お造り5種盛り
- スモークカナルの
- 京風風
- 金目鯛のソテー
- アンチョビソース
- 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
- ミニ鰻丼

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

お得! プラス500円でもう1品

- ネギトロ巻き ■鴨南蛮そば
- あんかけ焼きそば ■点心
- ザンギ&フライドポテト
- フォンダンショコラ など

スパークリングワイン飲み放題も
プラス500円で!!

3種の地酒飲み放題も
プラス500円で!!

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・中学生まで **1,980円** (税込) シニアお1人様 65歳以上 **3,500円** (税込)

ライブメニュー 実演コーナー

ローストチキン

ウエルカムドリンク【スパークリングワイン付】

アルコール飲み放題 ¥1,500(税込) ビール・ワイン・ハイボール他 1杯¥500(税込)

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
- カボナータ
- 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

シェフ特製 手作りケーキ 盛り合わせ プレゼント!

ご予約承り中♪

やっています 昼飲み 宴会

大好評

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

一番搾り 100% BEER

エリン ウントリー

ご予約承り中♪

ヴェルデ特製 創作 おやつ

一段重

- 道産牛ローストビーフ
- 彩りピクルス
- ネギ造り
- 油淋鶏
- 生ハムチーズ巻き
- アムズの白ワイン煮
- 合鴨スモーク
- 砂肝コンフィ

二段重

- アワビやわらか煮
- ロブスターの香辛焼き
- 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

- 鮭と帆立のテリーヌ
- 数の子山海漬
- わかさぎの甘露煮
- 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

要予約 12月20日(火)迄

お渡し日は 12月31日(土) 11:00～17:00

3人前盛り(限定200例)

三段重 全27品 **17,600円** (税込)

要予約 クリスマス限定オードブル 3人前盛

23日・24日・25日 お渡し時間 11:30～20:30

4,980円 (税込)

- フライドチキン
- ローストビーフ
- スモークサーモン
- 生ハムサラダ
- カニ爪フライ
- エビフライ
- エビのチリソース
- 骨付きフランク など

1羽まるごと ローストチキン **1,980円** (税込)

要予約

2023年1月 元日・2日・3日 定休日

朝食ビュッフェは営業しております

1月4日から 通常営業

ご予約受付 12/21(水)迄