

～笑顔の再会～

# エミシア同窓会プラン

懐かしい友・恩師との時間 学生時代に帰る旅

## 早期予約特典

3ヶ月前までにご予約いただくと

利用時間30分延長無料 120分→150分



### お食事メニュー

コース料理・卓盛りスタイル・バイキングなど  
ご予算に合わせてお選びいただけるメニューをご用意しています。

※ 一部メニューを裏面に記載

### 飲み放題メニュー

120分の飲み放題がついています（※ 和食御膳はソフトドリンクのみ飲み放題）

アルコール	ビール・焼酎（甲）・ウィスキー・日本酒・サワー・ノンアルコールビール
ソフトドリンク	ウーロン茶・オレンジジュース・コーラ・ジンジャエール

※ ご予約は10名様よりご予約を承ります（バイキングは30名様より） ※ 10日前まで要予約 ※ 写真はイメージです。  
※ 掲載金額には、サービス料・消費税が含まれております。※ 仕入れ状況により料理の内容を変更させていただく場合がございます。  
※ 食品アレルギー等をお持ちのお客様は、ご遠慮なくお申し付けください。

ホテルエミシア札幌

〒004-0052 札幌市厚別区厚別中央2条5丁目5-25  
www.hotel-emisia.com

ご予約・お問合せ  
宴会予約直通  
(10:00～19:00)

TEL. 011-895-8844

女性同士の  
グループにおすすめ

## 和食御膳 5,000円

(おひとりさま)



- ・季節の小鉢
- ・海鮮2種
- ・サーモン照焼 はじかみ あしらい
- ・鴨茶巾 大根 筍 人参 ブロccoli
- ・天ぷら盛り合わせ レモン 素塩
- ・五目茶碗蒸し
- ・季節の炊き込みご飯 (北海道長沼産ななつぼし米使用)  
香の物 味噌汁
- ・さつまいも茶巾
- ・コーヒーまたは紅茶

ソフトドリンクのみ飲み放題

カジュアルな  
パーティにおすすめ

## 6,000円 (おひとりさま)

- ・中華前菜盛り合わせ
- ・鰹 勘八 南蛮海老の造里
- ・サーモンのタルタルパイ包み焼き
- ・花山椒香る麻婆豆腐
- ・チキンのイタリアン煮込み ショートパスタ添え
- ・五目太巻と細巻2種 (北海道長沼産ななつぼし米使用)
- ・パンナコッタ 季節のフルーツソース掛け



ヘルシープラン  
~野菜と海鮮をたっぷり使用~ 7,000円 (おひとりさま)

- ・豆腐とトマトのカプレーゼ しらすとおろしソース
- ・梶木の叩き 和風サラダ仕立
- ・海鮮入り中華風コーンクリームスープ
- ・ソイとムール貝のアクアパッツァ風
- ・烏賊と彩り野菜の広東甘辛炒め
- ・鶏ムネ肉のロースト 三升漬けのディップ
- ・海鮮巻とサーモンの押し寿司 (北海道長沼産ななつぼし米使用)
- ・フルーツジュレ 果肉添え

立食パーティーに  
おすすめ

## 和洋中バイキング 8,500円 (おひとりさま)

- ・梶木の叩き 和風サラダ仕立
- ・海鮮巻と牛カルビの中巻  
(北海道長沼産ななつぼし米使用)
- ・テリーヌ2種盛り合わせ
- ・生ハムのサラダ ミモザ風
- ・クラゲの冷菜
- ・豚バラ肉の冷菜 胡麻ドレッシング
- ・天婦羅盛り合わせ
- ・白身魚の旨煮
- ・野菜のキッシュ
- ・スパゲッティー ボロネーゼソース
- ・合鴨肉とチキンのガランティーヌ
- ・ポークロティー ガストリックソース
- ・海老のトマトチリソース
- ・五目入り餡かけ焼きそば

- ・シフォンケーキ フルーツ添え
- ・ワインジュレ

