

11月の

All Day Dining  
Verde  
ヴェルデ

90分 食べ飲み放題  
大人お1人様 1,300円  
小学生お1人様 750円  
幼児お1人様 300円  
ご利用時間 11:30▶14:30

# ランチビュッフェ メニュー

11月限定

ランチチケット販売中!

お得! 10,000円(税込)  
ランチ1回分  
無料券付き!



3日 文化の日

「3」にちなんで、くじを引いて  
ポイント **3倍** を当てよう!  
確率3分の1/

2・18日

レディース DAY ポイント **2倍**

1・12日

シニアDAY (65才以上) ポイント **2倍**

23日 勤労感謝の日

チョコチップ  
バナナアイス  
プレゼント!



疲れた体に、甘いものはいかが?

全67品

ビュッフェメニュー例

日替りライブキッチンと合わせて食べられる!

オードブル

- ほっくりジャガイモと厚切りベーコンシーザーサラダ
- パーニャカウダ
- ヴェルデ特製イカタコキムチ
- カモスモークときのこと焼きナスのマリネ

洋食

- 北海道煮込みジンギスカン
- 豚バラ肉と彩々きのこのSUKIYAKI風
- エビニラ焼き オーロラソース掛け
- マイルドなシーフードカレー

中華

- やわらか蒸し鶏の紅油ソース掛け
- 豚肉と木耳のふんわり玉子炒め
- 白菜と干し貝柱のトロ口煮込み
- 鮭のネギ香るソース掛け

デザート

- リンゴのタルト
- 洋梨のヨーグルトポムポム
- 紅茶ゼリー
- さつまいもと黒ごまのパウンドケーキ



Verdeの創作グルメ  
日替りライブキッチン

こだわり食材 秋の新メニュー 続々登場!! 海の幸・山の幸・大地の恵み 創作料理が盛りだくさん!

SUN

MON

TUE

WED

THU

FRI

SAT

- お徳① 初回の方のみアンケートにご協力のお客様に
- お徳② お誕生日のお客様に
- お徳③ お食事(ランチビュッフェ)1回毎にスタンプ1個を捺印

- 旬のフルーツプレゼント。
- デザートセットの中から好きなデザートが一品食べられるデザート無料券をプレゼント。
- スタンプ10個で、ランチビュッフェ(1名様分)をプレゼント。



- |  |  |   |   |  |   |   |
|--|--|---|---|--|---|---|
| 4 <b>ポイント2倍</b><br>厚切りトンカツ<br>チーズソース&デミグラスソース掛け              | 5 道産牛のガーリックステーキ                                  | 6 <b>豪華</b><br>海鮮丼                                      | 7 <b>ポイント2倍</b><br>エビだしスープカレー<br>選べるトッピング<br>エビ・チキン・ハンバーグ | 8 <b>うなぎの</b><br>ひつまぶし                       | 9 <b>ソフト</b><br>シェルクラブのフリット<br>大エビチリソース掛け         | 10 <b>串揚げ6種</b><br>エビ・イカ・鶏ササミ・豚・レンコン・うずらの卵      |
| 11 <b>海鮮</b><br>手巻き寿司  | 12 <b>シニアDAY</b><br>海鮮天ぷら<br>大エビ・ホタテ・カレイ         | 13 道産牛のローストビーフ  | 14 <b>ポイント2倍</b><br>海の幸一口寿司                               | 15 <b>メンズDAY</b><br>厚切りトンカツ3種<br>チーズ・卵とじ・おろし | 16 <b>手ごね</b><br>ハンバーグ<br>選べるトッピング<br>チーズ・エッグ・おろし | 17 <b>海鮮</b><br>バラちらし                           |
| 18 <b>レディースDAY</b><br>エビだしスープカレー<br>選べるトッピング<br>エビ・チキン・ハンバーグ | 19 <b>うなぎの</b><br>ひつまぶし                          | 20 <b>ポイント2倍</b><br>海鮮フライ<br>大エビ・イカ・カニ                  | 21 <b>厚切り</b><br>牛タンステーキ                                  | 22 <b>握り</b><br>盛り合せ<br>本マグロ・大バチマグロ・ピンチョウマグロ | 23 <b>勤労感謝の日</b><br>大エビと愛別産マイタケの天ぷら               | 24 <b>ポイント2倍</b><br>コラーゲンたっぷりサムゲタン&パクチー香るトムヤムクン |
| 25 <b>海鮮</b><br>バラちらし  | 26 <b>メンズDAY</b><br>大エビチリソース<br>ソフトシェルクラブのフリット添え | 27 <b>ポイント2倍</b><br>とろ〜りふんわりオムライス<br>洋風・和風・中華風お好みで選べます。 | 28 <b>海鮮</b><br>ホイル焼き<br>エビ・ホタテ・イカ・ツブ・サーモン                | 29 <b>ロースト</b><br>ビーフ&ハンバーグ<br>ミルフィーユ仕立て     | 30 <b>豪華</b><br>海鮮丼                               |   |

\*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。



おすすめ デザートセット

ホテルレストランのシェフ特選手作りデザート!  
OPEN 13:30-17:30

デザートプレートセット 800円  
和のデザート フルーツゼンざい 700円  
ヴェルデ特製 サバライズ 特盛パフェ 1,000円

旬のアイス&ワンドリンク付  
アイス外可(抹茶orチョコorいちごから選べます)

ケーキセット3種盛り・5種盛りもご用意しております。

ANA Holiday Inn  
SAPPORO SUSUKINO

札幌市中央区南5条西3丁目7階  
オールデイ・ダイニング「ヴェルデ」

TEL 011-512-5533 (ホテル代表)

ご予約は 011-796-1025 (直通)

http://www.anahisapporosusukino.com/restaurant-buffet/



# 忘年会プラン

10月末までに20名様以上で  
お申込みいただくと  
**幹事1名様無料**

**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90分**  
+500円で  
ビールジョッキ・果実酒も



## こだわり和コース 8品

大人 お1人様 **5,000円** (税込)

- こだわり和の前菜3点盛り
- 本マグロと寒ブリのおさしみ
- 海鮮茶碗蒸し
- 大エビと旬の白身魚の天ぷら
- 道産牛の和風ステーキ
- スワイガニ入り真丈銀あん掛け
- 旬の握り3種
- おまかせデザート

飲み放題付き

※写真はすべてイメージです。



## こだわり洋・中コース 8品

大人 お1人様 **5,000円** (税込)

- こだわり中華前菜3点盛り
- 道産牛のステーキ サラダ仕立て
- ピッツァマルゲリータ
- とろ〜りふんわりカニ玉 ● 油淋鶏
- やわらか厚切り豚ロースのステーキ
- ガーリックソース掛け
- 海鮮塩あんかけやきそば
- おまかせデザート

飲み放題付き

※写真はすべてイメージです。



## こだわり和洋中コース 8品

大人 お1人様 **5,000円** (税込)

- こだわり和洋中前菜
- 厚切り牛タン サラダ仕立て
- スモークサーモンのキッシュロレーヌ
- 大エビと旬の白身魚の天ぷら チリソース掛け
- やわらか蒸し鶏としゃぶ豚の油淋ソース掛け
- 道産牛のガーリックステーキ 彩々野菜添え
- 海鮮バラちらし
- おまかせデザート

飲み放題付き

※写真はすべてイメージです。

ヴェルデからの  
お知らせ

この他にも、一次会・二次会のついた同窓会プラン  
個人盛り宴会 ディナービュッフェ など、

様々なシーン・料金に合わせた  
ヴェルデディナーコースを各種用意しております。  
お気軽にスタッフまでご相談ください。

## 11月・12月のイベント

### 第6回

## ヴェルデ ボジョレー会

今年は16種類のヌーボーをお楽しみください。

**11.16 FRI** 18:30~20:30 大人 お1人様 **5,800円** (税込)

#### モメサン

フィズ・ヌーボー (赤・ロゼ)

#### ピエール・ポネル

ボジョレ・ヌーボー (赤)  
ボジョレ・ヴィラージュ・ヌーボー プリムール

#### ラブレ・ロワ

ボジョレ・ヌーボー (赤)  
ボジョレ・ヌーボー 酸化防止剤無添加 青山  
ボジョレ・ヌーボー リッチプレス (赤)  
ドメヌ・ブリア・ボジョレ・ヴィラージュ・ヌーボー  
アンヌビカール・ボジョレ・ヴィラージュ・ヌーボー  
ボジョレ・ヌーボー BIO by ファビアン・ロマン  
マコン・ヴィラージュ・ヌーボー ドメヌ・フィシェ (白)  
ボジョレ・ヴィラージュ・ヌーボー ヴィエイユ・ヴィーニュ  
ガメイ・スパークリング・ヌーボー (ロゼ)

#### ビスドゥル

ボジョレ・ヌーボー スクリュー  
ボジョレ・ヴィラージュ・ヌーボー スクリュー



### 全30品 ビュッフェメニュー例

- 十勝産モツツレラのカブレゼ
- カキとムール貝のレモンマリネ
- ポークリエット
- スモーク3種盛り合せ (カモ・チキン・サーモン)
- 厚切りベーコンシーザーサラダ
- 自家製ピクルス&ラベ盛り合せ など
- ラムチョップ
- 鶏のアンショワイヤード
- 厚切りカツレツ
- スワイガニたっぷり濃厚ビスкупスタ
- アクアパッツァ
- シュリンプガーリック
- チキン&フィッシュ&チップス など

- ヴェルデ特製ティラミス
- 自家製生チョコ など
- 旬のフルーツ

### ライブメニュー

- イタリアバルマ産生ハム&ゴルゴンゾーラ・ラクレット・カマンベール (カッティング)
- 厚切り牛タンステーキ

※写真はすべてイメージです。

12.23 sun. 24 mon

## クリスマス ディナービュッフェ

Merry Christmas



全60品 120分食べ飲み放題 18:30~21:00まで

大人 お1人様 **3,800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 **3,300円** (税込)

要予約 12月20日(木)まで

### ライブメニュー 実演コーナー



### スタッフドチキン2種

- いろいろきのこのガーリックライス詰め
- いろいろ野菜のラタトゥイユ詰め



### サラダ・オードブル

- 野菜彩々10種のサラダ (ドレッシング5種)
- エビカニたっぷりマヨサラダ
- タコのカルパッチョ
- 厚切りベーコンシーザーサラダ など

### ホットメニュー

- ゆであげバスタ2種
- シェフおすすめピザ2種
- ソーセージ盛り合せ
- チーズたっぷりハンバーグ
- ヴェルデ特製フライドチキン&大エビフライ
- あぶりサーモンのり巻き など

### おもしろおかしな マジックショー

時間:19:00~20:30

カードマジック

コインマジック

お持ち帰りの品

シェフ特製  
**手作りクッキー  
盛り合せ  
プレゼント!**

※写真はすべてイメージです。

### 全60品 ビュッフェメニュー例

#### デザート

- ヴェルデ特製プッシュドノエル
- 華のタルト
- シュトレン
- ティラミス
- クロカンブッシュ
- ガトーショコラ など

#### ドリンク

- ビール
- スパークリングワイン
- 赤・白ワイン
- 焼酎
- カクテル各種
- ソフトドリンク など