

2021年6月

感染予防が徹底されたホテルのお部屋でプライベートなお食事を

札幌プリンスホテル

北海道食材をメインに専属シェフとソムリエがフルコースを演出
ふたりだけの時間を楽しむ「インルームダイニングプラン」を販売

【期 間】2021年6月4日(金)～9月30日(木)

札幌プリンスホテル(所在地:北海道札幌市中央区南2条西11丁目、総支配人:寺本 貢士)では、密を避け、ホテルのお部屋でふたりだけの時間を過ごせるおこもり宿泊プラン「インルームダイニングプラン」を2021年6月4日(金)から9月30日(木)まで販売いたします。

当プランは、外食を自由に楽しむことが難しい状況を受け、日本新三大夜景に選ばれた札幌の夜景を眺めながら安全・安心なお部屋で通常とは違うルームサービスの形として「インルームダイニング」をお楽しみいただけるプランです。レストランまで移動せずに専属シェフが目の前で仕上げたフランス料理のフルコース、ソムリエがお二人に合わせたシャンパンを始め、ワインなどのお飲みものをお召し上がりいただけます。ご朝食につきましても客室内で周りを気にせず朝のひとときをお過ごしいただけます。



インルームダイニングプラン(夕食イメージ)

<朝食メニュー 一例>

タラバ蟹と十勝産マッシュルームが入ったオムレツ
アメリカンソース

<ディナーメニュー 一例>

白老牛フィレ肉のグリル 農園野菜のクルスティアン
北海道産山桜の燻製香を纏わせて 道産ワインソース

【期 間】2021年6月4日(金)～9月30日(木) ※3日前までにご予約ください。

【料 金】ロイヤルスイート 1名さま ¥59,200より(1室2名さまご利用時)

【内 容】1泊室料、インルームディナー:北海道食材をメインにしたフルコース、フリーフロー付き(飲み放題)
朝食(インルーム)、サービス料、消費税

【ご予約・お問合せ】

札幌プリンスホテル 宿泊予約係 TEL:011-241-1111(9:00A.M.～6:00P.M.)

<https://www.princehotels.co.jp/sapporo/plan/inroomdining/>

※料金には消費税・サービス料が含まれております。※上記内容はリリース時点(6月4日)の情報により変更になる場合がございます。※当社のレストラン、宴会場等における食物アレルギー対応につきましては、食品表示法により製造会社等(当社の食材仕入先)に表示義務のある特定原材料7品目(えび・かに・小麦・そば・卵・乳・落花生)のみとさせていただきます。特定原材料7品目の対応をご希望のお客さまは事前にお申し出ください。※仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

◎本件に関する報道各位からのお問合せは

札幌プリンスホテル 事業戦略

TEL:011-241-1114 FAX:011-271-6647