



PARTY PLAN

パーティプラン

HOTEL MYSTAYS

2026.2-6





EARTH COURSE PLAN

和洋中コース

鮭の昆布めと雲丹の一夜漬け 磯ノ香

タルタル仕立ての本鮪と江別産 小林牧場のカマンベール 大葉のヴィネグレットで

フカヒレとオマールエビのロワイヤル 丁子とオイスターソースの餡をまとして

キングサーモンのミキユイ仕立て 黒トリュフ風味のインパナート

滝川産 合鴨ムネ肉のロティ フォアグラのコンフィとともに オレンジのエスプーマ

黒毛和種ふらの牛頬肉の紹興酒煮込み マッシュポテトを添えて

シェフおすすめデザート

ブレット&EXVオリーブオイル

コーヒー

¥11,000(税込)

[フリードリンク付]

8名様～60名様迄承ります。季節等によりメニュー内容が変わる場合がございます。予めご了承ください。

フリードリンク | 瓶ビール・ワイン(赤・白)・ウイスキー・日本酒・麦焼酎・芋焼酎・ハイボール
サワー各種・ノンアルコールビール・烏龍茶・オレンジジュース・コーラ



MERCURY PLAN

和洋中オンテール Menu

玉蜀黍のムース 生ハムとともに 黒トリュフの香り

銀鱈の西京焼き 熟成長芋の煮浸し

国産 黒毛和牛の低温調理 レフォールのクリーム ア・ラ・メスクラン

鮑と湯葉の雲呑スープ

鮫鱈とシャドークインのフリカッセ グラナバダーノのクロカント

骨付き仔羊背肉の香り揚げ ほんのりと紅醋を効かせて

彩り海鮮ミニばら寿司

シェフおすすめデザート

¥9,000(税込)

[フリードリンク付]

8名様より承ります。季節等によりメニュー内容が変わる場合がございます。予めご了承ください。

フリードリンク | 瓶ビール・ワイン(赤・白)・ウィスキー・日本酒・麦焼酎・芋焼酎・ハイボール
サワー各種・ノンアルコールビール・烏龍茶・オレンジジュース・コーラ



VENUS PLAN

洋中オンテール Menu



広東風真鯛のカルパッチョ ピーナッツオイルを香って
テリーヌ・ド・カンパーニュとビーフのハーブマリネ りんごコンポートを添えて

点心2種盛り合わせ

小海老とシーフードのボローバン ソース・アメリカーナ

道産 若鶏のグリエ 有馬山椒のピカンテ

海鮮あんかけ焼きそば

シェフおすすめデザート

¥7,000(税込)

[フリードリンク付]

8名様より承ります。季節等によりメニュー内容が変わる場合がございます。予めご了承ください。

フリードリンク | 瓶ビール・ワイン(赤・白)・ウイスキー・日本酒・麦焼酎・芋焼酎・ハイボール
サワー各種・ノンアルコールビール・烏龍茶・オレンジジュース・コーラ



OPTION MENU



毛沢東スペアリブ エピス風味

¥2,000(税込)



クレヴェットとムール貝のマリニエール
白いんげん豆のミジョテ

¥1,500(税込)



特製五目チャーハン

¥1,000(税込)

〈おひとり様料金になります〉

OPTION DRINK MENU

乾杯用スパークリングワイン ……¥600(税込)

カクテル ……全6種 ¥600(税込)

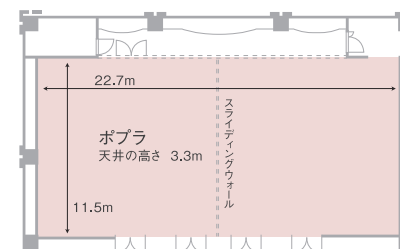
- カシスソーダ ●カシスウーロン ●カシスオレンジ
- ピーチソーダ ●ピーチウーロン ●ピーチオレンジ



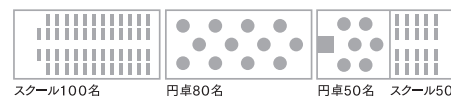
BANQUET ROOM



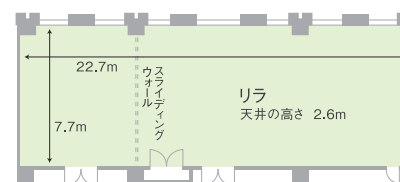
ポプラ



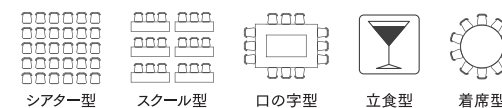
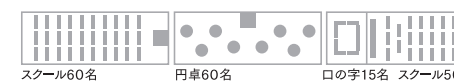
[LAYOUT]



リラ



[LAYOUT]



タイプ	場所階	面積 ㎡	天井高 m	収容人数(名)					料金(円)税込	
				会議			宴会		1時間	
				シアター	スクール	口の字	立食	着席		
ポプラ	東+西	2F	260.0	3.3	270	150	78	200	160	60,000
	東	2F	130.0	3.3	110	60	42	80	60	30,000
	西	2F	130.0	3.3	110	60	42	80	60	30,000
リラ	南+北	2F	175.0	2.6	160	90	60	100	80	30,000
	南	2F	125.0	2.6	120	60	42	70	60	20,000
	北	2F	50.0	2.6	40	24	24	-	20	10,000

※料金表示は税込価格 ※ご利用時間 ポプラ 12:00~22:00/リラ 8:00~22:00

うなぎ 仲いま

日本の伝統文化であるうなぎ料理を
ワインや日本酒と合わせて
お楽しみいただけます。

ランチ 11:30～15:00(Lo.14:00)

ディナー 17:00～22:00(Lo.21:00)



別邸 仲いま

大切なゲストのおもてなしや
お祝いにご利用いただける
上質な完全個室の空間。

昼 11:30～15:00(Lo.14:00)

夜 17:00～22:00(Lo.20:00)

※昼食・夕食共に3日前までの完全予約制



お祝い会席(檜) 11,000円(税込)

何よりも大切なご家族にまごころもった特別な日。選曆祝いはじめ、古希祝い、米寿祝い又はお食い初めや結納など。季節の彩と共に心と技の織り成す料亭の味でお祝いくださいませ。



Farm to Table TERRA

Presented by



アウトドアブランド スノーピークが
空間監修した室内グランピング
レストラン。

ランチ 11:30～14:00(Lo.14:00)

カフェ 14:00～18:00

ディナー 18:00～22:00

(Food Lo.21:00 / Drink Lo.21:30)



パーティープラン 6,600円(税込)

●18:00～120分のご利用 **フリードリンク**

●2名様～

Menu

本日のカルパッチョ TERRA Style /

スパイスチキンとオレンジのサラダ

じゃが芋のげんこつチーズ焼き アンチョビのクリームを添えて

本日のシーフードポッド 旬菜とともに /

ビーフのグリル ポルトの香り

本日のパスタ /

北海道ヨーグルトのクリームダンジュ 寒天はちみつをのせて

季節等によりメニュー内容が異なる場合がございます。

予めご了承ください。

セカンドパーティープラン 2,750円(税込)

●20:00～90分のご利用 **フリードリンク**

●8～20名様

当ホテルにて1次会ご利用のお客様限定プランです。人数、お時間はお問い合わせください



HOTEL MYSTAYS
PREMIER

ホテルマイステイズプレミア 札幌パーク

〒064-0809 札幌市中央区南9条西2丁目2-10

TEL 011-512-3456(代表)

<https://iconia.co.jp/hotel-mystays-premier-sapporo-park-hokkaido>

会議・宴会のお問い合わせ

TEL 011-512-8256 (直通)

受付 10:00～17:00 月～金(平日)

