



実りの秋に集う宴～ACUにて



写真はオータムプランの例



おひとり様 **7,000円** (税込)

オータムプランB

いろいろキノコのキッシュ
スモークサーモンのカルパッチョ仕立て
蒸し鶏のバンバンジー風サラダ
ラムレーズンとクリームチーズのミニタルト
バジルチキンソテー 季節野菜添え
豚バラとさつま芋の煮込み 黒胡椒風味
特製五目チャーハン
特製プチスイーツ盛合せ(3種)

上記3プラン全て
飲み放題付 (2時間)

瓶ビール、ワイン (赤・白)、
焼酎 (麦・芋・甲)、
ウイスキー、日本酒、梅酒、
カクテル (カシス・ピーチ)、
ウーロン茶、オレンジジュース、コーラ、
ミネラルウォーター、炭酸水

おひとり様 **8,000円** (税込)

オータムプランA

ハムエッグ&和風ツナサンド
スモークサーモンのカルパッチョ仕立て
道産豚の冷製ローストポーク
ラムレーズンとクリームチーズのミニタルト
焼き野菜の冷製バーニャカウダ
若鶏のロースト ハニーマスタードソース
豚肉と白インゲン豆のトマト煮込み
白身魚のポワレ キノコのクリームソース
特製シーフードパエリア
特製プチスイーツ盛合せ(3種)

懇親会、職場のご宴会、
お客様とのご商談会など、
会議・研修施設ACUでのご宴会プランをご利用ください。

各プラン30名様より立食形式。会場は16階のACU多目的ラウンジ
開始時間：17:00～18:00より開始
(2時間飲み放題付・会場代込み) ※～11月迄・平日限定

おひとり様 **9,800円** (税込)

オータムプランS

ハムエッグ&和風ツナサンド
スモークサーモンのカルパッチョ仕立て
自家製塩豚の冷製ポルケッタ バジル風味
ラムレーズンとクリームチーズのミニタルト
和牛の冷製ローストビーフ 山わさびソース
厳選握り寿司盛合せ
若鶏のロースト ハニーマスタードソース
豚肉と白インゲン豆のトマト煮込み
白身魚のポワレ キノコのクリームソース
牛肉の赤ワイン煮込み 季節野菜のロースト添え
特製プチスイーツ盛合せ(4種)

※初めてのご利用の方は会員登録が必要です。詳しくはACUのHPで確認ください。

◆ 札幌駅地下街直結の快適・便利なアクセス。会議研修施設アキュ ◆

ACU総合予約センター **011-272-3838**

札幌市中央区北4条西5丁目 アスティ45ビル12階/16階

【受付時間】 平日9:00～17:00 <https://www.acu-h.jp/sapporo/>

【担当】